

Seniorenheim am Pfaffenberg

Name:

Speiseplan vom: 06.04.2026 bis 12.04.2026

	Normalkost	X	Leichte Vollkost	X	Diabetikerkost	X	Bemerkung
Montag 1. 585 Kcal 2. 3. 550 Kcal 06.04.2026	Schnitzel mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln Dessert ²⁰		Ostermontag		Züricher Geschnetzeltes mit Kaisergemüse, Röstis Dessert ^{20,9}		
Dienstag 1. 522 Kcal 2. 490 Kcal 3. 490 Kcal 07.04.2026	Weißkohleintopf mit Schweinefleisch Erdbeerpudding ²⁰		Nudelsuppe mit Rindfleisch und Gemüse Erdbeerpudding ²⁰		Nudelsuppe mit Rindfleisch und Gemüse Sahnepudding ^{20,9}		
Mittwoch 1. 578 Kcal 2. 563 Kcal 3. 563 Kcal 08.04.2026	Grützwurst a la Oma mit Sauerkraut dazu ^{12a,20} Stampfkartoffeln Schokocreme ²⁰		Bunter Gemüseteller mit Hollandaise ^{12a,20} Kartoffel-Käse-Tasche Schokocreme ²⁰		Bunter Gemüseteller mit Hollandaise ^{12a,20} Kartoffel-Käse-Tasche Erdbeercreme ^{20,9}		
Donnerstag 1. 506 Kcal 2. 543 Kcal 3. 543 Kcal 09.04.2026	Vorsuppe ^{12a,20} Eierkuchen mit Pflaumenmus		Vorsuppe ^{12a,20} Geflügelhacksteak mit Sommerkartoffeln ^{12a,20} und Kartoffeln		Vorsuppe ^{12a,20} Geflügelhacksteak mit Sommerkartoffeln ^{12a,20} und Kartoffeln		

Freitag 1. 545 Kcal 2. 565 Kcal 3. 565 Kcal 10.04.2026	Bratfisch mit Kartoffelsalat ^{12a,20} Pfirsichkompott	Putenragout "Indisch" mit buntem Gemüse dazu Butterreis ^{12a,20} Pfirsichkompott	Putenragout "Indisch" mit buntem Gemüse dazu Butterreis ^{12a,20} Diätkompott ⁸		
Samstag 1. 535 Kcal 3. 480 Kcal 11.04.2026	Grüne Bohnensuppe mit Lammfleisch Obst		Milchreis mit Heißen Kirschen Obst		
Sonntag: 1. 580 Kcal 3. 575 Kcal 12.04.2026	Gulasch mit Waldpilzen dazu Schupfnudeln Kompott		Rinderzunge in Rot- weinsoße ^{12a} mit Finger- möhren, Salzkartoffeln Diätkompott		

Zusatzstoffe:	Allergene:
<ol style="list-style-type: none"> 1. (bei Lebensmitteln mit mehr als 100g Zuckeraustauschstoffen pro kg bzw. Liter Lebensmittel) mit Konservierungsstoff (die namentliche Angabe des Konservierungsstoffes entfällt) 2. mit Farbstoff 3. mit Antioxidationsmittel 4. mit Geschmacksverstärker 5. geschwefelt 6. geschwärzt 7. gewachst 8. mit Phosphat 9. mit Süßungsmittel (die namentliche Angabe der Zuckeraustauschstoffe und Süßungsstoffe entfällt) 10. enthält eine Phenylalaninquelle (bei Zusatz von Aspartam) 11. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 	<ol style="list-style-type: none"> 12. Gluten /12a Weizen, 12b Roggen, 12c Hafer, 12d Gerste, 12 eDinkel, 12f Grünkern 13. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse 14. Weichtiere / Mollusken 15. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse 16. Schwefeldioxid und Sulfit (ab 10mg je L oder Kg) 17. Senf und daraus s gewonnene Erzeugnisse 18. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse 19. Sojabohne und daraus gewonnene Erzeugnisse 20. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschließlich Lactose 21. Schalenfrüchte/21a. Mandeln/ 21b. Haselnüsse/ 21c. Walnüsse 22. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse 23. Lupinien und daraus gewonnene Erzeugnisse 24. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse 25. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit!