

**Seniorenheim am Pfaffenberg Name:****Speiseplan vom: 15.04.2024 bis 21.04.2024**

	<b>Normalkost</b>	<b>X</b>	<b>Leichte Vollkost</b>	<b>X</b>	<b>Diabetikerkost</b>	<b>X</b>	<b>Bemerkung</b>
<b>Montag</b> 1. 565 Kcal 2. 545 Kcal 3. 545 Kcal 15.04.2024	Linsensuppe mit Würstchen <sup>8</sup> Sahnepudding <sup>20</sup>		Käse-Lauchsuppe mit <sup>12a,20</sup> Hackfleischbällchen Sahnepudding <sup>20</sup>		Käse-Lauchsuppe mit <sup>12a,20</sup> Hackfleischbällchen Erdbeerpudding <sup>9,20</sup>		
<b>Dienstag</b> 1. 535 Kcal 2. 563 Kcal 3. 563 Kcal 16.04.2024	Cevapcici mit Paprikasoße und Tomatenreis Kompott		Überbackenes Fischfilet mit Weißwein- soße, Gemüsestreifen und Kartoffeln Kompott		Überbackenes Fisch- filet mit Weißwein- soße, Gemüsestri- fen und Kartoffeln Kompott		
<b>Mittwoch</b> 1. 525 Kcal 2. 555 Kcal 3. 555 Kcal 17.04.2024	Spaghetti <sup>12a,20</sup> mit Käse-Sahne- Soße und Schinken- streifen dazu Salat Himbeercreme <sup>20</sup>		Kartoffel-Blumenkohl- Auflauf mit Käse überbacken <sup>12a,20,</sup> Himbeercreme <sup>20</sup>		Kartoffel-Blumenkohl Auflauf mit Käse überbacken <sup>12a,20</sup> Pfirsichcreme <sup>20</sup>		
<b>Donnerstag</b> 1. 510 Kcal 2. 485 Kcal 3. 485 kcal 18.04.2024	Vorsuppe <sup>12a,20</sup> Erdbeerknödel mit Vanillesoße <sup>12a,20</sup>		Vorsuppe <sup>12a,20</sup> Käserührei mit Broccoli und <sup>20,24</sup> Kartoffelpüree		Vorsuppe <sup>12a,20</sup> Käserührei mit Broccoli und <sup>20,24</sup> Kartoffelpüree		

<b>Freitag</b> 1. 542 Kcal 2. 565 Kcal 3. 565 Kcal 19.04.2024	Kochfisch mit Kräutersoße und Salat dazu Kartoffeln <sup>12a,20</sup> Götterspeise	Gebratene Leber <sup>12a,20</sup> mit Zwiebelsoße und Mischgemüse dazu Kartoffeln Götterspeise	Gebratene Leber mit Zwiebelsoße und Mischgemüse dazu Kartoffeln <sup>12a,20</sup> Götterspeise	
<b>Samstag</b> 1. 470 Kcal  3. 449 Kcal 20.04.2024	Spargelcremesuppe mit Schinkenstreifen Obst		Bunte Gemüsesuppe mit Fleischklößchen Obst	
<b>Sonntag:</b> 1. 573 Kcal  3. 569 Kcal 21.04.2024	Gulasch mit Mischgemüse <sup>12a</sup> und Kartoffeln Kompott		Schweinerollbraten, mit Biersoße, Knödel und Blaukraut <sup>12a</sup> Diätkompott <sup>9</sup>	

<b>Zusatzstoffe:</b>	<b>Allergene:</b>
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	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!**