

Seniorenheim am Pfaffenberg Name:

Speiseplan vom: 22.04.2024 bis 28.04.2024

	Normalkost	X	Leichte Vollkost	X	Diabetikerkost	X	Bemerkung
Montag 1. 510 Kcal 2. 490 Kcal 3. 490 Kcal 22.04.2024	Grüne Bohnensuppe mit ^{12a} Lammfleisch Vanillepudding ²⁰		Tomatensuppe mit Reis und Gemüse Schinkenstreifen ⁸ Vanillepudding ²⁰		Tomatensuppe mit Reis und Gemüse Schinkenstreifen ⁸ Himbeerpudding ^{9,20}		
Dienstag 1. 574 Kcal 2. 565 Kcal 3. 565 Kcal 23.04.2024	Vorsuppe ^{12a,20} Hackbraten mit Rahmsoße dazu buntes Gemüse und Kartoffeln		Vorsuppe ^{12a,20} Gedünsteter Seelachs mit Dillsoße ^{12a,20} und Salat dazu Salzkartoffeln		Vorsuppe ^{12a,20} Gedünsteter Seelachs mit Dillsoße ^{12a,20} und Salat dazu Salzkartoffeln		
Mittwoch 1. 578 Kcal 2. 560Kcal 3. 560 Kcal 24.04.2024	Ragout vom Schwein mit Spargelgemüse und Kartoffeln Kompott		Nudel-Broccoli-Auflauf mit Käse und Schinken ^{12a,20} Kompott		Nudel-Broccoli-Auflauf mit Käse und Schinken ^{12a,20} Kompott		
Donnerstag 1. 510 Kcal 2. 495 Kcal 3. 495 Kcal 25.04.2024	Vorsuppe ^{12a,20} Eier mit ^{12a,20} Senfsoße dazu Salat und Kartoffeln		Vorsuppe ^{12a,20} Hefeklöße mit ^{12a,20} Heidelbeeren		Vorsuppe ^{12a,20} Hefeklöße mit ^{12a,20} Heidelbeeren		

Freitag 1. 615 Kcal 2. 575 Kcal 3. 575 Kcal 26.04.2024	Hähnchen mit Mischgemüse ^{12a,20,24} und Kartoffeln Götterspeise ²		Fischfrikadelle mit Möhrengemüse und Kartoffelpüree ^{12a,20} Götterspeise ²		Fischfrikadelle mit Möhrengemüse und Kartoffelpüree ^{12a,20} Diätgötterspeise ^{2,9}		
Samstag 1. 429 Kcal 3. 435 Kcal 27.04.2024	Pichelsteiner Eintopf mit Fleischeinlage Obst				Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch Obst		
Sonntag: 1. 625 Kcal 3. 556 Kcal 28.04.2024	Kasselerbraten mit Wirsing und Kartoffeln ^{12a,20} Kompott				Hähnchenkeule ^{12a} mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Diätkompott ⁹		

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 Süßungsmittel 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. Wallnüsse 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!