

Speiseplan vom: 21.04.2025 bis 27.04.2025

	Normalkost	X	Leichte Vollkost	X	Diabetikerkost	X	Bemerkung
Montag 1. 552 kcal 2. 495 kcal 3. 495 kcal 21.04.2025	Blumenkohlsuppe ²⁰ mit Kartoffeln und Schinken ⁸ Vanillepudding ²⁰		Tomatensuppe mit Reis und Gemüse Schinkenstreifen ⁸ Vanillepudding ²⁰		Tomatensuppe mit Reis und Gemüse Schinkenstreifen ⁸ Schokopudding ^{20,9}		
Dienstag 1. 565 kcal 2. 580 kcal 3. 580 kcal 22.04.2025	Vorsuppe ^{12a,20} Sülze mit Remouladensoße ²⁰ und Bratkartoffeln		Vorsuppe ^{12a,20} Fisch mit ^{12a,20} Broccoli und Butterreis		Vorsuppe ^{12a,20} Fisch mit ^{12a,20} Broccoli und Butterreis		
Mittwoch 1. 510 kcal 2. 540 kcal 3. 540 kcal 23.04.2025	Eier in Senfsoße mit Kartoffeln und Salat Stracciatellacreme ²⁰		Nudel-Broccoli- ^{12a,20} Auflauf mit Schinken und Käse überbacken Stracciatellacreme ²⁰		Nudel-Broccoli- ^{12a,20} Auflauf mit Schinken und Käse überbacken Quarkspeise ^{20,9}		
Donnerstag 1. 550 kcal 2. 490 kcal 3. 490 kcal 24.04.2025	Vorsuppe ^{12a,20} Hackbraten mit Rahm- soße, buntes Gemüse dazu Kartoffeln ^{12a,20,24}		Vorsuppe ^{12a,20} Kaiserschmarren ^{12a,20,24} mit Apfelkompott		Vorsuppe ^{12a,20} Kaiserschmarren mit ^{12a,20,24} Apfelkompott		

Freitag 1. 578 kcal 2. 560 kcal 3. 560 kcal 25.04.2025	Putensteak mit Misch- gemüse und ^{12a,20,24} Kartoffeln Götterspeise	Fischfrikadelle mit ^{20,12a} Möhrengemüse und Kartoffelpüree Götterspeise	Fischfrikadelle mit ^{20,12a} Möhrengemüse und Kartoffelpüree Götterspeise ^{2,9}	
Samstag 1. 515 kcal 2. 3. 520 kcal 26.04.2025	Grießbrei ^{20,12} mit Erdbeeren Zucker und Zimt Obst		Graupensuppe mit Rauchfleisch Obst	
Sonntag 1. 569 kcal 2. 580 kcal 3. 580 kcal 27.04.2025	Harzer Bregenwurst mit Grünkohl ^{12a,20} dazu Kartoffeln Kompott		Hähnchenkeule ^{12a} Möhren-Kohlrabi gemüse und Kartoffeln Diätkompott ⁹	

Änderungen vorbehalten!

Guten Appetit!

Zusatzstoffe:

Allergene:

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 Süßungsstaoffe 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. 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!