Seniorenheim am Pfaffenberg Name:

Speiseplan vom 28.04.2025 bis 04.05.2025

	Normalkost	X	Leichte Vollkost	X	Diabetikerkost	X	Bemerkung
Montag 1. 560 Kcal 2. 475 Kcal 3. 475 Kcal 28.04.2025	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch Vanillepudding ²⁰		Reissuppe mit Gemüseeinlage Vanillepudding ²⁰		Reissuppe mit Gemüseeinlage Erdbeerpudding ^{9,20}		
Dienstag 1. 555 Kcal 2. 530 Kcal 3. 530 Kcal 29.04.2025	Vorsuppe Leberkäse ^{12a,20} mit Mischgemüse und Kartoffelpüree		Vorsuppe Gebratenes Fischfilet mit Broccoli und Butterreis ^{12a,20}		Vorsuppe Gebratenes Fischfilet mit Broccoli und Butterreis ^{12a,20}		
Mittwoch 1. 545 Kcal 2. 3. 570 Kcal 30.04.2025	Quarkkeulchen mit Apfelkompott ^{12a,20,24} Joghurtcreme ²⁰		Spaghetti ^{12a} Bolognese mit Salat Joghurtcreme ²⁰		Spaghetti ^{12a} Bolognese mit Salat Joghurtcreme ²⁰		
Donnerstag 1. 512 Kcal 2. 530 Kcal 3. 530 Kcal 01.05.2025	Vorsuppe ^{12a,20} Gulasch mit Rotkohl und Klößen ^{12a}		1. Mai		Vorsuppe ^{12a,20} Rindfleisch mit ^{12a,20} Meerrettichsoße Rote Bete dazu Kartoffeln		

Freitag 1. 570 Kcal 2. 543 Kcal 3. 543 Kcal 02.05.2025	Hähnchenragout mit Balkangemüse ^{12a,20} dazu Salzkartoffeln Götterspeise ²	Gedünstetes Fischfilet mit Soße ^{12a,20} und Salzkartoffeln dazu Tomatensalat Götterspeise ²	Gedünstetes Fischfilet, Soße ^{12a,20} Salzkartoffeln dazu Tomatensalat Diätgötterspeise ^{2,9}	
Samstag 1. 520 Kcal 3. 495 Kcal 03.05.2025	Linsensuppe mit Wiener Würstchen ⁸ Obst		Pellkartoffeln mit Kräuterquark ²⁰ Obst	
Sonntag: 1. 565 Kcal 3. 576 Kcal 04.05.2025	Putenbraten mit Rahmsoße und Kaisergemüse dazu Kartoffeln Kompott		Bregenwurst mit Grünkohl und Kartoffeln ^{12a} 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!