

Seniorenheim am Pfaffenberg Name:

Speiseplan vom: 05.05.2025 bis 11.05.2025

	Normalkost	X	Leichte Vollkost	X	Diabetikerkost	X	Bemerkung
Montag 1. 485 Kcal 2. 505 Kcal 3. 505 Kcal 05.05.2025	Nudelsuppe ^{12a} mit Gemüse Hühnerfleisch Vanillepudding ²⁰		Gemüseintopf ^{12a,24} „Esterhazy“ (Möhren Sellerie, Rind u. Spätzle) Vanillepudding ²⁰		Gemüseintopf ^{12a,24} „Esterhazy“ (Möhren Sellerie, Rind, Spätzle) Schokopudding ^{9,20}		
Dienstag 1. 543 Kcal 2. 560 Kcal 3. 560 Kcal 06.05.2025	Vorsuppe ^{12a,20} Kochklopse mit Schnittlauchsoße ^{12a,24} und Erbsen-Möhren Salzkartoffeln		Vorsuppe ^{12a,20} Gedünstetes Fischfilet mit Weißweinsoße und Gemüsejulienne dazu Kartoffeln ^{12a,20}		Vorsuppe ^{12a,20} Gedünstetes Fischfilet mit Weißweinsoße und Gemüsejulienne dazu Kartoffeln ^{12a,20}		
Mittwoch 1. 584 Kcal 2. 561 Kcal 3. 561 Kcal 07.05.2025	Hähnchensteak mit Pfannengemüse und Butterreis ^{12a} Quarkspeise ²⁰		Gemüseauflauf mit Schinken dazu Kartoffeln Quarkspeise ²⁰		Gemüseauflauf mit Schinken dazu Kartoffeln Diätquarkspeise ^{9,20}		
Donnerstag 1. 497 Kcal 2. 545 Kcal 3. 545 Kcal 08.05.2025	Vorsuppe ^{12a,20} Grießbrei ²⁰ mit Zucker und Zimt Pfirsichkompott		Vorsuppe ^{12,20} Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße dazu Butterreis		Vorsuppe ^{12a,20} Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße dazu Butterreis		

Freitag 1. 574 Kcal 2. 592 Kcal 3. 592 Kcal 09.05.2025	Gebratenes Fischfilet und Broccoli mit Kartoffeln ^{12a,20} Rote Grütze		Bratklößchen mit Mischgemüse und Kartoffelpüree ^{20,12a,24} Rote Grütze		Bratklößchen mit Mischgemüse und Kartoffelpüree ^{20,12a,24} Gelbe Grütze ⁹	
Samstag 1. 432 Kcal 3. 457 Kcal 10.05.2025	Möhreneintopf mit Schweinefleisch Obst				Mailänder Tomatensuppe mit Spirellis ^{12a,24} Obst	
Sonntag: 1. 632 Kcal 3. 645 Kcal 11.05.2025	Schweinebraten mit Speckbohnen und Kartoffeln Kompott		Muttertag		Hirtenhacksteak mit Soße, Mischgemüse dazu Kartoffeln ^{12a,24} Diätkompott	

<u>Zusatzstoffe:</u>	<u>Allergene:</u>
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. Mich 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