

Seniorenheim am Pfaffenberg

Name:

Speiseplan vom: 04.05.2026 bis 10.05.2026

	Normalkost	X	Leichte Vollkost	X	Diabetikerkost	X	Bemerkung
Montag 1. 530 Kcal 2. 505 Kcal 3. 505 Kcal 04.05.2026	Nudelsuppe ^{12a} mit Gemüse und Hühnerfleisch Vanillepudding ²⁰		Gemüseintopf ^{f12a,24} „Estherhazy“(Möhren, Sellerie, Rind, Spätzle) Vanillepudding ²⁰		Gemüseintopf ^{f12a,24} „Estherhazy“(Möhren, Sellerie, Rind, Spätzle) Schokopudding ^{9,20}		
Dienstag 1. 573 Kcal 2. 560 Kcal 3. 560 Kcal 05.05.2026	Vorsuppe ^{12a,20} Kochklopse ^{12,20,24} mit Schnittlauchsoße und Erbsen-Möhren dazu Kartoffeln		Vorsuppe ^{12a,20} Fischfilet gedünstet mit Gemüsejulienne und Weißweinssoße dazu Kartoffeln ^{12a,20}		Vorsuppe ^{12a,20} Fischfilet gedünstet Gemüsejulienne und Weißweinssoße dazu Kartoffeln ^{12a,20}		
Mittwoch 1. 574 Kcal 2. 561 Kcal 3. 561 Kcal 06.05.2026	Hähnchensteak mit Pfannengemüse Butterreis ^{12a} Quarkspeise ²⁰		Gemüseauflauf mit Schinken ^{12a,20} und Kartoffeln Quarkspeise ²⁰		Gemüseauflauf mit Schinken ^{12a,20} und Kartoffeln Diätquarkspeise ^{9,20}		
Donnerstag 1. 520 Kcal 2. 545 Kcal 3. 545 Kcal 07.05.2026	Vorsuppe ^{12a,20} Milchreis ²⁰ mit Zucker und Zimt Pfirsichkompott		Vorsuppe ^{12,20} Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ²⁰		Vorsuppe ^{12a,20} Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ²⁰		

Freitag 1. 564 Kcal 2. 572 Kcal 3. 572 Kcal 08.05.2026	Gebratenes Fischfilet und Broccoli mit Kartoffeln ^{12a,20} Rote Grütze	Ungarischer Gulasch mit Paprika dazu Nudeln ^{12a} Rote Grütze	Ungarischer Gulasch mit Paprika dazu Nudeln ^{12a} Gelbe Grütze ⁹	
Samstag 1. 512 Kcal 3. 520 Kcal 09.05.2026	Möhreneintopf mit Schweinefleisch ⁸ Obst		Wirsingeintopf mit ^{12a} Fleischeinlage Obst	
Sonntag: 1. 562 Kcal 3. 575 Kcal 10.05.2026	Schweinebraten mit Speckbohnen ^{12a} und Kartoffeln Kompott		Frischer Spargel ^{12a,20,24} Hollandaise, kleines Schnitzel & Kartoffeln Diätkompott	

<u>Zusatzstoffe:</u>	<u>Allergene:</u>
<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!