

Seniorenheim am Pfaffenberg

Name:

Speiseplan vom: 11.05.2026 bis 17.05.2026

	Normalkost	X	Leichte Vollkost	X	Diabetikerkost	X	Bemerkung
Montag 1. 535 Kcal 2. 510 Kcal 3. 510 Kcal 11.05.2026	Gemüseintopf mit Schweinefleisch ^{12a} Kokospudding ²⁰		Spargelcremesuppe ^{12a,20} mit Schinken Kokospudding ²⁰		Spagelcremesuppe ^{12a,20} mit Schinken Erdbeerpudding ^{9,20}		
Dienstag 1. 495 Kcal 2. 525 Kcal 3. 525 Kcal 12.05.2026	Vorsuppe ^{12a,20} Rührei mit ^{12a, 20} Rahmspinat dazu Kartoffeln		Vorsuppe ^{12a,20} Fischfilet mit Dillsoße und Möhren dazu Kartoffeln		Vorsuppe ^{12a 20} Fischfilet mit Dillsoße und Möhren dazu Kartoffeln		
Mittwoch 1. 554 Kcal 2. 568 Kcal 3. 568 Kcal 13.05.2026	Wirsingroulade mit Soße dazu Salzkartoffeln Zitronencreme ²⁰		Süßer Nudelauf mit Früchten und Vanillesoße ^{12a,20} Zitronencreme ²⁰		Süßer Nudelauf mit Früchten und Vanillesoße ^{12a,20} Erdbeercreme ^{9,20}		
Donnerstag 1. 520 Kcal 2. 3. 530 Kcal 14.05.2026	Vorsuppe ^{12a,20} Kartoffelpuffer mit ^{12a} Apfelmus		Christi Himmelfahrt		Vorsuppe ^{12a,20} Bratwurst mit ²⁰ Kartoffelsalat		

Freitag 1. 574 Kcal 2. 552 Kcal 3. 552 Kcal 15.05.2026	Gebratenes Fischfilet mit Broccoli ^{12a,20} und Kartoffeln Orangenpudding	Hackbraten mit Zwiebel- soße und Mischgemüse dazu ^{12a,20} Salzkartoffeln Orangenpudding	Hackbraten mit ^{12a,20} Zwiebelsoße und Mischgemüse dazu Salzkartoffeln Apfelpudding ⁹	
Samstag 1. 542 Kcal 3. 510 Kcal 16.05.2026	Gelbe Erbsensuppe mit Würstchen ⁸ Obst		Blumenkohl- cremesuppe mit ^{12a,20} Fleischklößchen Obst	
Sonntag: 1. 588 Kcal 3. 575 Kcal 17.05.2026	Sauerbraten mit Rotkraut und ^{12a,20} Kartoffeln Kompott		Geschnetzeltes vom Schwein mit Spätzle und ^{12a,20,24} Leipziger Allerlei 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 Süßungstoffe 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. Walnüsse 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!