

# Seniorenheim am Pfaffenberg Name:

## Speiseplan vom: 01.07.2024 bis 07.07.2024

	Normalkost	X	Leichte Vollkost	X	Diabetikerkost	X	Bemerkung
<b>Montag</b> 1. 532 Kcal 2. 485 Kcal 3. 485 Kcal 01.07.2024	Grüne Erbseneintopf mit Wiener Würstchen <sup>8</sup> Himbeerpudding <sup>20</sup>		Zucchini cremesuppe <sup>12a</sup> mit Schinkenstreifen Himbeerpudding <sup>20</sup>		Zucchini cremesuppe <sup>12a</sup> mit Schinkenstreifen Schokopudding <sup>9,20</sup>		
<b>Dienstag</b> 1. 520 Kcal 2. 585 Kcal 3. 585 Kcal 02.07.2024	Vorsuppe <sup>12a,20</sup> Kräuterquark mit <sup>20</sup> Kartoffeln		Vorsuppe <sup>12a,20</sup> Fischfilet <sup>12a,20</sup> mit Senfsoße und Salat Salzkartoffeln		Vorsuppe <sup>12a,20</sup> Fischfilet <sup>12a,20</sup> mit Senfsoße und Salat Salzkartoffeln		
<b>Mittwoch</b> 1. 625 Kcal 2. 572 Kcal 3. 572 Kcal 03.07.2024	Hackbraten mit Sommergemüse und Salzkartoffeln Stracciatellacreme <sup>20</sup>		Spaghetti Cabonara <sup>12a,20,24</sup> dazu Salat Stracciatellacreme <sup>20</sup>		Spaghetti Cabonara <sup>12a,20,24</sup> dazu Salat Orangencreme <sup>9,20</sup>		
<b>Donnerstag</b> 1. 470 Kcal 2. 578 Kcal 3. 578 Kcal 04.07.2024	Vorsuppe <sup>12a,20</sup> Hefeklöße <sup>12a</sup> mit Blaubeeren		Vorsuppe <sup>12,20</sup> Hähnchenragout mit Balkangemüse <sup>12a</sup> und Butterreis		Vorsuppe <sup>12a,20</sup> Hähnchenragout mit Balkangemüse <sup>12a</sup> und Butterreis		

<b>Freitag</b> 1. 614 Kcal 2. 575 Kcal 3. 575 Kcal 05.07.2024	Bratfisch mit Meerrettichsoße & Bohnen dazu Kartoffeln <sup>12a</sup> Götterspeise <sup>2</sup>		Leber mit Zwiebelsoße und buntem Gemüse dazu Kartoffelpüree Götterspeise <sup>2</sup>		Leber mit Zwiebelsoße und buntem Gemüse dazu Kartoffelpüree Diätgötterspeise <sup>2,9</sup>		
<b>Samstag</b> 1. 448 Kcal 3. 530 Kcal 07.07.2024	Milchreis mit Kirschen <sup>12a,20</sup> Obst				Grüner Bohneneintopf mit Rauchfleisch <sup>12a</sup> Obst		
<b>Sonntag:</b> 1. 585 Kcal 3. 579 Kcal 08.07.2024	Bauernroulade mit Soße <sup>12a</sup> und Rotkohl Salzkartoffeln Kompott				Geschnetzeltes <sup>12a,20</sup> mit Soße, Mischgemüse und Kartoffelrösti Diätkompott <sup>9</sup>		

<u>Zusatzstoffe:</u>	<u>Allergene:</u>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. (bei Lebensmitteln mit mehr als 100g Zuckeraustauschstoffen pro kg bzw. Liter Lebensmittel) mit Konservierungsstoff (die namentliche Angabe des Konservierungsstoffes entfällt)</li> <li>2. mit Farbstoff</li> <li>3. mit Antioxidationsmittel</li> <li>4. mit Geschmacksverstärker</li> <li>5. geschwefelt</li> <li>6. geschwärzt</li> <li>7. gewachst</li> <li>8. mit Phosphat</li> <li>9. mit Süßungsmittel (die namentliche Angabe der Zuckeraustauschstoffe und Süßungsmittel entfällt)</li> <li>10. enthält eine Phenylalaninquelle (bei Zusatz von Aspartam)</li> <li>11. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>12. Gluten /12a Weizen, 12b Roggen, 12c Hafer, 12d Gerste, 12 eDinkel, 12f Grünkern</li> <li>13. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>14. Weichtiere / Mollusken</li> <li>15. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>16. Schwefeldioxid und Sulfit (ab 10mg je L oder Kg)</li> <li>17. Senf und daraus s gewonnene Erzeugnisse</li> <li>18. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>19. Sojabohne und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>20. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschließlich Lactose</li> <li>21. Schalenfrüchte/21a. Mandeln/ 21b. Haselnüsse/ 21c. Wallnüsse</li> <li>22. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>23. Lupinien und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>24. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>25. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> </ol>

**Änderungen vorbehalten**

**Guten Appetit!**