

# Seniorenheim am Pfaffenberg Name:

## Speiseplan vom: 08.07.2024 bis 14.07.2024

	<b>Normalkost</b>	<b>X</b>	<b>Leichte Vollkost</b>	<b>X</b>	<b>Diabetikerkost</b>	<b>X</b>	<b>Bemerkung</b>
<b>Montag</b> 1. 520 Kcal 2. 468 Kcal 3. 468 Kcal 08.07.2024	Möhren-Kohlrabi Eintopf mit Schweinefleisch <sup>12a</sup> Sahnepudding <sup>20</sup>		Reiseintopf mit Huhn und Eierstich <sup>20,24</sup> Sahnepudding <sup>20</sup>		Reiseintopf mit Huhn und Eierstich <sup>20,24</sup> Erdbeerpudding <sup>9,20</sup>		
<b>Dienstag</b> 1. 548 Kcal 2. 578 Kcal 3. 578 Kcal 09.07.2024	Vorsuppe <sup>12a,20</sup> Nudeln mit Fleischklößchen und Tomatensoße		Vorsuppe <sup>12a,20</sup> Gedünsteter Pangasius mit Soße und Blattspinat <sup>12a,15</sup> dazu Salzkartoffeln		Vorsuppe <sup>12a,20</sup> Gedünsteter Pangasius mit Soße und Blattspinat <sup>12a,15</sup> dazu Salzkartoffeln		
<b>Mittwoch</b> 1. 548 Kcal 2. 558 Kcal 3. 558 Kcal 10.07.2024	Geflügelsteak mit Mischgemüse und Kartoffeln Joghurtschaumcreme <sup>20</sup>		Bratwurst <sup>12a</sup> mit Sauerkraut und Kartoffeln Joghurtschaumcreme <sup>20</sup>		Bratwurst <sup>12a</sup> mit Sauerkraut und Kartoffeln Diätquarkspeise <sup>9,20</sup>		
<b>Donnerstag</b> 1. 570 Kcal 2. 512 Kcal 3. 512 Kcal 11.07.2024	Vorsuppe <sup>12a,20</sup> Kartoffelpuffer mit Apfelmus		Vorsuppe <sup>12a,20</sup> Eierstich auf Gemüsejulienne mit Hollandaise dazu Kartoffelpüree		Vorsuppe <sup>12a,20</sup> Eierstich auf Gemüsejulienne mit Hollandaise dazu Kartoffelpüree		

<b>Freitag</b> 1. 585 Kcal 2. 573 Kcal 3. 573 Kcal 12.07.2024	Bratfisch <sup>12a</sup> mit Kartoffelsalat <sup>20</sup> Cappucinocreme <sup>20</sup>	Rosenkohl-Kartoffel- Auflauf mit Käse <sup>12a,20</sup> überbacken Cappucinocreme <sup>20</sup>	Rosenkohl-Kartoffel- Auflauf mit Käse <sup>12a,20</sup> überbacken Erdbeercreme <sup>9,20</sup>	
<b>Samstag</b> 1. 553 Kcal 2. 3. 425 Kcal 13.07.2024	Soljanka  Obst		Graupensuppe <sup>12d</sup> mit Kasseler Obst	
<b>Sonntag:</b> 1. 610 Kcal 2. 3. 649 Kcal 14.07.2024	Schnitzel mit Soße <sup>12a,24</sup> und Blumenkohl dazu Salzkartoffeln Kompott		Gulasch <sup>12a</sup> mit Apfelrotkohl dazu Klöße Diätkompott <sup>9</sup>	

<b>Zusatzstoffe:</b>	<b>Allergene:</b>
<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 Süßungsstoffe 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. Mich 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!**