

Seniorenheim am Pfaffenberg**Name:****Speiseplan vom: 13.07.2026 bis 19.07.2026**

	Normalkost	X	Leichte Vollkost	X	Diabetikerkost	X	Bemerkung
Montag 1. 526 kcal 2. 497 kcal 3. 497 kcal 13.07.2026	Linsensuppe mit Würstchen Apfelpudding		Bunte Gemüsesuppe mit Nudeln und Fleischklößchen Apfelpudding		Bunte Gemüsesuppe mit Nudeln und Fleischklößchen Orangenpudding ^{2,9,20}		
Dienstag 1. 585 kcal 2. 590 kcal 3. 590 kcal 14.07.2026	Vorsuppe ^{12a,20} Hackbraten mit ^{12a,20,24} Kohlrabigemüse und Kartoffeln		Vorsuppe ^{12a,20} Gedünstetes Fischfilet mit Soße ^{12a} , Broccoli und Kartoffeln		Vorsuppe ^{12a,20} Gedünstetes Fischfilet mit Soße ^{12a} , Broccoli und Kartoffeln		
Mittwoch 1. 510 kcal 2. 560 kcal 3. 560 kcal 15.07.2026	Spaghetti Bolognese dazu Salat Fruchtschaumcreme ²⁰		Schweizer Käserührei mit Spinat ^{20,12a} dazu Kartoffeln Fruchtschaumcreme ²⁰		Schweizer Käserührei mit Spinat ^{20,12a} dazu Kartoffeln Diätquarkspeise ^{9,20}		
Donnerstag 1. 567 kcal 2. 495 kcal 3. 495 kcal 16.07.2026	Vorsuppe ^{12a} Putenragout „Indisch“ mit buntem Gemüse dazu Butterreis ^{12a,20}		Vorsuppe ^{12a,20} Kaiserschmarrn mit ^{12a,20,24} Apfelkompott		Vorsuppe ^{12a,20} Kaiserschmarrn mit ^{12a,20,24} Apfelkompott		

Freitag 1. 525 kcal 2. 580 kcal 3. 580 kcal 17.07.2026	Cevapcici mit Paprikasoße und Kartoffelpüree ^{12,20} Götterspeise ²		Gebratenes Fischfilet mit Spargelgemüse und Salzkartoffeln ^{12a,20} Götterspeise ²		Gebratenes Fischfilet, Spargelgemüse und Salzkartoffeln ^{12a,20} Diätgötterspeise ^{2,9}		
Samstag 1. 468 kcal 2. 3. 525 kcal 18.07.2026	Grießbrei ^{12a,20} mit Erdbeeren				Weißkohleintopf mit Schweinefleisch Obst		
Sonntag 1. 618 kcal 2. 3. 578 kcal 19.07.2026	Schweinebraten mit und Bayrischkraut ^{12a} dazu Semmelknödel Kompott				Hähnchenbrust ^{12a,24} mit Rahmsoße und Kaisergemüse dazu Röstis ^{12a} Diätkompott ⁹		
<u>Änderungen vorbehalten!</u>				<u>Guten Appetit!</u>			
<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 Süßungsmittel 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, 12e Dinkel, 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!