

Seniorenheim am Pfaffenberg**Name:****Speiseplan vom: 20.07.2026 bis 26.07.2026**

	Normalkost	X	Leichte Vollkost	X	Diabetikerkost	X	Bemerkung
Montag 1. 558 Kcal 2. 525 Kcal 3. 525 Kcal 20.07.2026	Gelbe Erbsensuppe mit Rauchfleisch ^{12a} Mandelpudding ^{2,20}		Käse-Lauchrahmsuppe mit ^{12a,0} Fleischklößchen Mandelpudding ^{2,20}		Käse-Lauchrahm- suppe mit ^{12a,20} Fleischklößchen Apfelkompott		
Dienstag 1. 580 Kcal 2. 565 Kcal 3. 565 Kcal 21.07.2026	Vorsuppe ^{12a,20} Kochklopse ^{12a,24,20} mit Schnittlauchsoße und Bohnen dazu Kartoffeln		Vorsuppe ^{12a,20} Gedünstetes Fisch- filet mit Soße und Kaisergemüse ^{12a,20,24} dazu Reis		Vorsuppe ^{12a,20} Gedünstetes Fisch- filet mit Soße und Kaisergemüse ^{12a,20,24} dazu Reis		
Mittwoch 1. 578 Kcal 2. 523 Kcal 3. 523 Kcal 22.07.2026	Ungarischer Gulasch mit Nudeln Heidelbeercreme ²⁰		Eier in Senfsoße mit Salat ^{12a,20} dazu Kartoffeln Heidelbeercreme ²⁰		Eier in Senfsoße mit Salat ^{12a,20} dazu Kartoffeln Zitronencreme ^{9,20}		
Donnerstag 1. 550 Kcal 2. 490 Kcal 3. 490 Kcal 23.07.2026	Vorsuppe ^{12a,20} Hühnerfrikassee mit Erbsen und ^{12a,20} Butterreis		Vorsuppe ^{12a,20} Marillenknödel mit ^{12a,20} Vanillesoße ^{12a,20}		Vorsuppe ^{12a,20} Marillenknödel mit ^{12a,20} Vanillesoße		

Freitag 1. 527 Kcal 2. 563 Kcal 3. 563 Kcal 24.07.2026	Gedünstetes Fischfilet mit Soße ^{12a,20} und Broccoli dazu Salzkartoffeln Apfelpudding		Hackbraten mit Zwiebelsoße und Möhren dazu Kartoffelpüree Apfelpudding		Hackbraten mit Zwiebelsoße und Möhren dazu Kartoffelpüree Kirschpudding ⁹		
Samstag 1. 530 Kcal 2. 3. 525 Kcal 25.07.2026	Pichelsteiner Gemüseintopf mit Rauchfleisch Obst				Soljanka Obst		
Sonntag: 1. 590 Kcal 2. 3. 585 Kcal 26.07.2026	Tafelspitz mit Meerrettichsoße ^{12a} und Rote Beete dazu Kartoffeln Kompott				Züricher ^{12a,20} Sahnegeschnetzeltes mit Mischgemüse dazu Rösti Diätkompott ⁹		

<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 Süßungstoffe 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, 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!