

Seniorenheim am Pfaffenberg

Name:

Speiseplan vom: 18.08.2025 bis 24.08.2025

| | Normalkost | X | Leichte Vollkost | X | Diabetikerkost | X | Bemerkung |
|--|--|----------|--|----------|---|----------|------------------|
| Montag 1. 559 kcal 2. 490 kcal 3. 490 kcal 18.08.2025 | Weißer Bohneneintopf mit Kasseler Kokospudding ²⁰ | | Champirahmsuppe und Fleischklößchen ^{12a} Kokospudding ²⁰ | | Champirahmsuppe mit Fleischklößchen ^{12a} Erdbeerpudding ^{9,20} | | |
| Dienstag 1. 517 kcal 2. 567 kcal 3. 567 kcal 19.08.2025 | Vorsuppe ^{12a,20} Eierstich mit Gemüse- streifen, Hollandaise und Salzkartoffeln | | Vorsuppe ^{12a,20} Broccoliauflauf mit ^{12a} Nudeln und Schinken mit Käse überbacken | | Vorsuppe ^{12a,20} Broccoliauflauf mit ^{12a,} Nudeln und Schinken mit Käse überbacken | | |
| Mittwoch 1. 598 kcal 2. 560 kcal 3. 560 kcal 20.08.2025 | Kasseler ^{12a} mit Sauerkraut und Kartoffeln Quarkspeise ²⁰ | | Spaghetti Bolognese ^{12a} dazu Salat Quarkspeise ²⁰ | | Spaghetti Bolognese ^{12a} dazu Salat Zitronencreme ^{9,20} | | |
| Donnerstag 1. 460 kcal 2. 579 kcal 3. 579 kcal 21.08.2025 | Vorsuppe ^{12a,20} Eierkuchen mit Pflaumenmus | | Vorsuppe ^{12a,20} Hähnchenfleisch Süß- Sauer mit Pfannenge- müse dazu Curryreis | | Vorsuppe ^{12a,20} Hähnchenfleisch Süß- Sauer mit Pfannenge- müse dazu Curryreis | | |

| | | | | | |
|---|--|---|--|--|--|
| Freitag 1. 555 kcal 2. 578 kcal 3. 578 kcal 22.08.2025 | Weißwurst mit warmen Kartoffelsalat Orangenpudding | Fischroulade mit ^{12a,20} Blattspinat und Kartoffeln Orangenpudding | Fischroulade mit ^{12a,20} Blattspinat und Kartoffeln Apfelpudding | | |
| Samstag 1. 497 kcal 3. 520 kcal 23.08.2025 | Milchreis ²⁰ mit Zucker und Zimt Apfelkompott | | Zucchinirahmsuppe mit ^{12a,20} Fleischklößchen Obst | | |
| Sonntag 1. 570 kcal 3. 585 kcal 24.08.2025 | Schweinegulasch mit grünen Bohnen dazu Kartoffeln Kompott | | Hirtenhacksteak mit ^{12a,20} Balkangemüse dazu Kartoffeln Diätkompott ⁹ | | |

Zusatzstoffe:

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

Allergene:

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!