

Speiseplan vom: 24.08.2025 bis 31.08.2025

	Normalkost	X	Leichte Vollkost	X	Diabetikerkost	X	Bemerkung
Montag 1. 530 kcal 2. 512 kcal 3. 5122 kcal 25.08.2025	Linsensuppe ^{12,24} mit Würstchen ⁸ Sahnepudding ²⁰		Möhrensuppe mit Schweinefleisch Sahnepudding ²⁰		Möhrensuppe mit Schweinefleisch Erdbeerpudding ^{20,9}		
Dienstag 1. 575 kcal 2. 565 kcal 3. 565 kcal 26.08.2025	Vorsuppe ^{12a,20} Nudeln ^{12a} mit Tomatensoße und Fleischbällchen		Vorsuppe ^{12a,20} Paniierter Seelachs mit ^{12a,20} Bechamelkartoffeln		Vorsuppe ^{12a,20} Paniierter Seelachs mit ^{12a,20} Bechamelkartoffeln		
Mittwoch 1. 652 kcal 2. 580kcal 3. 580 kcal 27.08.2025	Gyros mit Zaziki ²⁰ und Krautsalat dazu roten Reis Quarkspeise ²⁰		Gemüse-Kartoffel- Auflauf mit Schinken ²⁰ und Käse überbacken Quarkspeise ²⁰		Gemüse-Kartoffel- Auflauf mit Schinken ²⁰ und Käse überbacken Diätquarkspeise ^{20,9} ,		
Donnerstag 1. 498 kcal 2. 570 kcal 3. 570 kcal 28.08.2025	Vorsuppe ^{12a,20} Hefeklöße mit Blaubeeren		Vorsuppe ^{12a,20} Kochklopse in Schnitt- lauchsoße ^{24,20,12a} dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln		Vorsuppe ^{12a,20} Kochklopse in Schnitt- lauchsoße ^{24,20,12a} dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln		

Freitag 1. 520 kcal 2. 545 kcal 3. 545 kcal 29.08.2025	Putensteak „Hawaii“ mit Currysoße ²⁰ dazu Kartoffelrösti ^{12a} Cappuccinocreme ²⁰	Pangasius Filet mit Soße ²⁰ und Broccoli dazu Kartoffeln Cappuccinocreme ²⁰	Pangasius Filet mit Soße ²⁰ und Broccoli dazu Kartoffeln Erdbeercreme ^{20,9}		
Samstag 1. 535 kcal 2. 3. 510 kcal 30.08.2025	Kartoffelsuppe mit Speck und Zwiebeln und Würstchen ⁸ Obst		Spätzleintopf mit ^{12a,20,24} Gemüse und Huhn Obst		
Sonntag 1. 575 kcal 2. 3. 5280 kcal 31.09.2025	Schweinebraten mit Bayrischkraut und Semmelknödel ^{12a,20,24} Kompott		Hähnchenbrust ^{12a,20} mit Mischgemüse und 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 Süßungsstoffe 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 !!!!