

Seniorenheim am Pfaffenberg **Name:**
Speiseplan vom: 31.08.2026 bis 06.09.2026

	Normalkost	X	Leichte Vollkost	X	Diabetikerkost	X	Bemerkung
Montag 1. 578 kcal 2. 485 kcal 3. 485 kcal 31.08.2026	Wirsing Eintopf mit Schweinefleisch Erdbeerpudding ²⁰		Broccolicreme- suppe mit ^{20,12a} Fleischklößchen ^{12a,24} Erdbeerpudding ²⁰		Broccolicreme- suppe mit Fleischklößchen ^{12a,24} Kirschpudding ^{9,20}		
Dienstag 1. 538 kcal 2. 547 kcal 3. 547 kcal 01.09.2026	Vorsuppe ^{12a,20} Cevapcici mit Balkangemüse und Tomatenreis		Vorsuppe ^{12a,20} Fischfilet „Napoli“ mit Broccoli dazu Salzkartoffeln		Vorsuppe ^{12a,20} Fischfilet „Napoli“ mit Broccoli dazu Salzkartoffeln		
Mittwoch 1. 540 kcal 2. 553 kcal 3. 553 kcal 02.09.2026	Wurstgulasch mit Nudeln dazu Salat Mousse au chocolate ²⁰		Eierragout mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln Mousse au chocolate ²⁰		Eierragout mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln Joghurtschaum- creme ^{9,20}		
Donnerstag 1. 550 kcal 2. 569 kcal 3. 569 kcal 03.09.2026	Vorsuppe ^{12a,20} Kartoffelpuffer mit Apfelmus		Vorsuppe ^{12a,2} Zwiebel-Sahne- Hähnchen mit Kaisergemüse und Kartoffeln		Vorsuppe ^{12a,20} Zwiebel-Sahne- Hähnchen mit Kaisergemüse und Kartoffeln		

Freitag 1. 585 kcal 2. 571 kcal 3. 571 kcal 04.09.2026	Kohlroulade ^{12a,20,24} mit Stampfkartoffeln Vanillepudding ²⁰		Gedünstetes Fisch- filet mit Senfsoße ^{12a} dazu Salat und Salzkartoffeln Vanillepudding ²⁰		Gedünstetes Fisch- filet mit Senfsoße ^{12a} dazu Salat und Salzkartoffeln Himbeerpudding ^{20,9}	
Samstag 1. 485 kcal 3. 460 kcal 05.09.2026	Kräuterquark ²⁰ mit Kartoffeln Obst				Graupensuppe ^{12d} mit Kasselerfleisch ⁸ Obst	
Sonntag 1. 581 kcal 3. 595 kcal 06.09.2026	Putenkeulenbraten buntem Gemüse und Kartoffeln ^{12a} Kompott				Rindergulasch mit Rotkohl dazu Klöße ^{12a,24} 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 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 !!!!