

Speiseplan vom: 05.10.2026 bis 11.10.2026

	Normalkost	X	Leichte Vollkost	X	Diabetikerkost	X	Bemerkung
Montag 1. 530 Kcal 2. 525 Kcal 3. 525 Kcal 05.10. 2026	Möhrensuppe ^{12a} mit Schweinefleisch Himbeerpudding ²⁰		Champirahmsuppe ^{12a,20} mit Fleischklößchen Himbeerpudding ²⁰		Champirahmsuppe ^{12a,20} mit Fleischklößchen Schokopudding ^{9,20}		
Dienstag 1. 547 Kcal 2. 565 Kcal 3. 565 Kcal 06.10.2026	Vorsuppe ^{12a,20} Wurstgulasch mit Paprika dazu Nudeln ^{12a}		Vorsuppe ^{12a,20} Gebratenes Fischfilet mit Zitronensoße ^{12a,20} und Broccoli dazu Kartoffeln		Vorsuppe ^{12a,20} Gebratenes Fischfilet mit Zitronensoße ^{12a,20} und Broccoli dazu Kartoffeln		
Mittwoch 1. 575 Kcal 2. 517 Kcal 3. 517 Kcal 07.10.2026	Hähnchenkeule mit Mischgemüse und ^{12a,20} Kartoffeln Cremespeise ²⁰		Eierstich mit Gemüsestreifen und Hollandaise ^{12a,20,24} dazu Kartoffeln Cremespeise ²⁰		Eierstich mit Gemüsestreifen und Hollandaise ^{12a,20,24} dazu Kartoffeln Pfirsichcreme ²⁰		
Donnerstag 1. 568 Kcal 2. 495 Kcal 3. 495 Kcal 08.10.2026	Vorsuppe ^{12a,20} Bratklößchen mit Soße ^{12a,24} und Bohngemüse Salzkartoffeln		Vorsuppe ^{12a,20} Quarkkeulchen mit Apfelmus ^{12a,20,24}		Vorsuppe ^{12a,20} Quarkkeulchen mit Apfelmus ^{12a,20,24}		

Freitag 1. 556 Kcal 2. 540 Kcal 3. 540 Kcal 09.10.2026	Kochfisch mit Dillsoße ²⁰ dazu Salat und Kartoffeln Fruchtgelee		Kartoffelauflauf ^{12a,20} mit Rosenkohl und Schinken mit Käse überbacken Fruchtgelee		Kartoffelauflauf ^{12a,20} mit Rosenkohl und Schinken mit Käse überbacken Diätfruchtgelee ⁹		
Samstag 1. 475 Kcal 3. 520 Kcal 10.10.2026	Grießbrei mit heißen Kirschen Obst				Spätzleintopf mit Gemüse und Huhn und Kartoffeln ^{12a} Obst		
Sonntag: 1. 557 Kcal 3. 560 Kcal 11.10.2026	Putenbraten ^{12a} mit Kaisergemüse und Kartoffeln Kompott				Züricher ^{12a,20} Geschnetzeltes mit Erbsen dazu Röstis Diätkompott ⁹		
Zusatzstoffe:			Allergene:				
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			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!