

Seniorenheim am Pfaffenberg

Name:

Speiseplan vom: 10.11.2025 bis 16.11.2025

	Normalkost	X	Leichte Vollkost	X	Diabetikerkost	X	Bemerkung
Montag 1. 552 Kcal 2. 468 Kcal 3. 468 Kcal 10.11.2025	Herbstlicher Gemüseeintopf mit Würstchen ^{12a,8} Schokopudding ²⁰		Kürbis-Kartoffel- Cremesuppe mit Fleischklößchen ^{12a,20,24} Schokopudding ²⁰		Kürbis-Kartoffel- ²⁴ Cremesuppe mit Fleischklößchen ^{12a,20,} Himbeerpudding ^{9,20}		
Dienstag 1. 615 Kcal 2. 530 Kcal 3. 530 Kcal 11.11.2025	Vorsuppe ^{12a,20} Bratwurst mit Rahmwirsing ^{12a,20} dazu Kartoffeln		Vorsuppe ^{12,20} Fischroulade mit Weißweinsoße ^{12a,20} dazu Broccoli und Kartoffeln		Vorsuppe ^{12a,20} Fischroulade mit Weißweinsoße ^{12a,15} dazu Broccoli und Kartoffeln		
Mittwoch 1. 605 Kcal 2. 510 Kcal 3. 510 Kcal 12.11.2025	Griechischer Hack- braten mit Soße dazu Bohnengemüse und Kartoffeln ^{12a,20,24} Apfel-Zimtcreme ²⁰		Rühreier mit Rahmspinat ^{12a} dazu Salzkartoffeln Apfel-Zimtcreme ²⁰		Rühreier mit Rahmspinat ^{12a} dazu Salzkartoffeln Aprikosencreme ^{9,20}		
Donnerstag 1. 576 Kcal 2. 489 Kcal 3. 489 Kcal 13.11.2025	Vorsuppe ^{12a,20} Hähnchenbrust mit Mischgemüse ^{12a,20} Rahmsoße und Kartoffeln		Vorsuppe ^{12a,20} Grießbrei mit ^{12a,20} Kirschen		Vorsuppe ^{12a,20} Grießbrei mit ^{12a,20} Kirschen		

Freitag 1. 548 Kcal 2. 616 Kcal 3. 616 Kcal 14.11.2025	Gebratenes Fischfilet mit Kartoffelgratin ^{12a,20} und Salat Mousse au Chocolat ²⁰	Gebratene Leber mit Zwiebelsoße und Mischgemüse dazu Kartoffelpüree ²⁰ Mousse au Chocolat ²⁰	Gebratene Leber mit Zwiebelsoße und Mischgemüse dazu Kartoffelpüree ²⁰ Diätquarkspeise	
Samstag 1. 479 Kcal 2. 3. 425 Kcal 15.11.2025	Serbischer Bohneneintopf mit Rauchfleisch Obst		Kartoffeln mit Kräuterquark ²⁰ Obst	
Sonntag: 1. 585 Kcal 2. 3. 550 Kcal 16.11.2025	Burgunderbraten in Rotweinsoße dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln Kompott		Geschnetzeltes mit Kaisergemüse ^{12a} dazu Kartoffelrösti 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. 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!