

Seniorenheim am Pfaffenberg

Name:

Speiseplan vom: 22.12.2025 bis 28.12.2025

	Normalkost	X	Leichte Vollkost	X	Diabetikerkost	X	Bemerkung
Montag 1. 522 Kcal 2. 518 Kcal 3. 518 Kcal 22.12.2025	Weißer Bohnensuppe mit Kasseler ⁸ Stracciatellacreme ²⁰		Bunte Gemüsesuppe mit Kartoffeln und Fleischeinlage Stracciatellacreme ²⁰		Bunte Gemüsesuppe mit Kartoffeln und Fleischeinlage Quarkspeise ^{20,9}		
Dienstag 1. 530 Kcal 3. 551 Kcal 23.12.2025	Vorsuppe ^{12a,20} Spaghetti Carbonara mit ²⁰ Salat		Vorsuppe ^{12a,20} Bratfisch mit Kartoffelgratin ²⁰		Vorsuppe ^{12a,20} Bratfisch mit Kartoffelgratin ²⁰		
Mittwoch 1. 492 Kcal 2. 3. 520 Kcal 24.12.2025	Milchreis mit Heißen Kirschen Obst		Heiligabend		Rühreier mit Rahmspinat ^{12a,20} und Kartoffeln Obst		
Donnerstag 1.625 K 3.587 Kcal 25.12.2025	Entenkeule ^{12a} mit Rosenkohl und Kartoffelklöße Dessert ²⁰		1. Weihnachtstag		Schnitzel mit ^{12a,20,24} Erbsen und Möhren dazu Kartoffeln Dessert ²⁰		

Freitag 1. 572 Kcal 3. 456 Kcal 26.12.2025	Sauerbraten mit Rotkohl und Knödel ^{12a} Dessert ²⁰		2.Weihnachtstag		Hirschragout mit Wirsing ^{12a,20} und Kartoffeln Dessert ²⁰		
Samstag 1. 527 Kcal 3. 568 Kcal 27.12.2025	Kartoffelsuppe ²⁰ mit Rahm und Gemüse dazu Würstchen Obst				Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffeln Obst		
Sonntag: 1. 540 Kcal 3. 547 Kcal 28.12.2025	Kräuterbraten mit ^{12a} Schwarzwurzeln und Kartoffeln Kompott				Hähnchenbrust mit Mischgemüse 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 Süßungstoffe 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 !!!