

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 | Weiße 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 | |
| <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. geschwärtzt 7. gewächst 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 !!!