

Seniorenheim am Pfaffenberg Name:

Speiseplan vom: 31.03.2025 bis 06.04.2025

	Normalkost	X	Leichte Vollkost	X	Diabetikerkost	X	Bemerkung
Montag 1.555 Kcal 2.535 Kcal 3.535 Kcal 31.03.2025	Kartoffelsuppe mit Würstchen ⁸ Apfelmus		Tomatensuppe mit Gemüse Schinken und Reis Apfelmus		Tomatensuppe mit Gemüse Schinken und Reis Apfelmus		
Dienstag 1.560 Kcal 2.540 Kcal 3.540 Kcal 01.04.2025	Vorsuppe ^{12a,20} Bratwurst mit Rahmwirsing und Kartoffeln		Vorsuppe ^{12a,20} Fischstäbchen mit Möhren dazu Kartoffelpüree ^{20,12a}		Vorsuppe ^{12a,20} Fischstäbchen mit Möhren dazu Kartoffelpüree ^{20,12a}		
Mittwoch 1.554 Kcal 2.521 Kcal 3.521 Kcal 02.04.2025	Schweinesteak mit buntem Gemüse ^{12a,20} dazu Kartoffelecken Quarkspeise ²⁰		Kartoffel-Rosenkohl- Gratin ^{12a,20} mit Schinken Quarkspeise ²⁰		Kartoffel-Rosenkohl- Gratin ^{12a,20} mit Schinken Quarkspeise ^{20,9}		
Donnerstag 1.492 Kcal 2.525 Kcal 3.525 Kcal 03.04.2025	Vorsuppe ^{12a,20} Rührei mit ^{12a,20} Rahmspinat und Kartoffeln		Vorsuppe ^{12,20} Kartoffelpuffer mit Apfelmus		Vorsuppe ^{12a,20} Kartoffelpuffer mit Apfelmus		

Freitag 1. 575 Kcal 2. 521 Kcal 3. 521 Kcal 04.04.2025	Fischfilet mit ^{12a,20} Spargelgemüse dazu Salzkartoffeln Orangenpudding	Spaghetti ^{12a,20} Carbonara mit Salat Orangenpudding	Spaghetti ^{12a,20} Carbonara mit Salat Kirschpudding ⁹		
Samstag 1.525 Kcal 3.535 Kcal 05.04.2025	Gelbe Erbsensuppe mit Bockwurst ⁸ Obst		Kohlrabi Eintopf mit Fleischklößchen ^{12a,24} Obst		
Sonntag: 1. 610 Kcal 2. 3. 576 Kcal 06.04.2025	Gulasch mit Rotkohl dazu Klöße ^{12a} Kompott		Schweinerollbraten Erbsen und Möhren Kartoffeln ^{12a,20} 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!