

# Seniorenheim am Pfaffenberg

Name:

Speiseplan vom: 07.04.2025 bis 13.04.2025

	Normalkost	X	Leichte Vollkost	X	Diabetikerkost	X	Bemerkung
<b>Montag</b> 1. 585 Kcal 2. 530 Kcal 3. 530 Kcal 07.04.2025	Weißkohleintopf mit Schweinefleisch Erdbeerpudding <sup>20</sup>		Nudelsuppe mit Gemüse und <sup>12a</sup> Rindfleisch Erdbeerpudding <sup>20</sup>		Nudelsuppe mit Gemüse und <sup>12a</sup> Rindfleisch Sahnepudding <sup>20,9</sup>		
<b>Dienstag</b> 1. 522 Kcal 2. 575 Kcal 3. 575 Kcal 08.04.2025	Vorsuppe <sup>12a,20</sup> Bunter Gemüseteller mit Hollandaise <sup>20</sup> dazu Kartoffel- Käse-Tasche		Vorsuppe <sup>12a,20</sup> Bratfisch mit <sup>12a,20</sup> Kartoffelsalat		Vorsuppe <sup>12a,20</sup> Bratfisch mit <sup>12a,20</sup> Kartoffelsalat		
<b>Mittwoch</b> 1. 591 Kcal 2. 563 Kcal 3. 563 Kcal 09.04.2025	Grützwurst a la Oma mit Sauerkraut dazu <sup>12a,20</sup> Stampfkartoffeln Schokocreme <sup>20</sup>		Zuccinipfanne mit Reis und Fleischklößchen dazu Tomatensoße Schokocreme <sup>20</sup>		Zuccinipfanne mit Reis und Fleischklößchen dazu Tomatensoße Erdbeercreme <sup>9,20</sup>		
<b>Donnerstag</b> 1. 506 Kcal 2. 543 Kcal 3. 543 Kcal 10.04.2025	Vorsuppe <sup>12a,20</sup> Eierkuchen mit Pflaumenmus		Vorsuppe <sup>12a,20</sup> Wirsingroulade mit Kümmelsoße und Kartoffeln		Vorsuppe <sup>12a,20</sup> Wirsingroulade mit Kümmelsoße und Kartoffeln		

<b>Freitag</b> 1. 545 Kcal 2. 565 Kcal 3. 565 Kcal 11.04.2025	Fischstäbchen mit Möhrengemüse und Kartoffeln <sup>12a,20</sup> Pfirsichkompott	Putenragout “Indisch“ mit buntem Gemüse dazu Butterreis <sup>12a,20</sup> Pfirsichkompott	Putenragout “Indisch“ mit buntem Gemüse dazu Butterreis <sup>12a,20</sup> Diätkompott <sup>8</sup>		
<b>Samstag</b> 1. 535 Kcal 3. 480 Kcal 12.04.2025	Kartoffelsuppe mit Rahm, Pilzen und Schinken <sup>20</sup> Obst		Milchreis mit Heißen Kirschen Obst		
<b>Sonntag:</b> 1. 580 Kcal 3. 575 Kcal 13.04.2025	Schweinebraten mit Rosenkohl <sup>12a</sup> und Kartoffeln Kompott		Rinderzunge in Rot- weinsoße <sup>12a</sup> mit Finger- möhren, Salzkartoffeln Diätkompott		

<b>Zusatzstoffe:</b>	<b>Allergene:</b>
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/ <b>21a.</b> Mandeln/ <b>21b.</b> Haselnüsse/ <b>21c.</b> 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!**