

Seniorenheim am Pfaffenberg

Name:

Speiseplan vom: 15.07.2024 bis 21.07.2024

	Normalkost	X	Leichte Vollkost	X	Diabetikerkost	X	Bemerkung
Montag 1. 426 kcal 2. 417 kcal 3. 417 kcal 15.07.2024	Kartoffelsuppe mit Speck und Zwiebeln Apfelpudding		Bunte Gemüsesuppe mit Fleischklößchen Apfelpudding		Bunte Gemüsesuppe mit Fleischklößchen Orangenpudding ^{2,9,20}		
Dienstag 1. 565 kcal 2. 590 kcal 3. 590 kcal 16.07.2024	Vorsuppe ^{12a,20} Bratkloß mit ^{12a,20,24} Kohlrabigemüse und Kartoffeln		Vorsuppe ^{12a,20} Gedünstetes Fischfilet mit Soße ^{12a} , Broccoli und Kartoffeln		Vorsuppe ^{12a,20} Gedünstetes Fischfilet mit Soße ^{12a} , Broccoli und Kartoffeln		
Mittwoch 1. 498 kcal 2. 590 kcal 3. 590 kcal 17.07.2024	Spaghetti Bolognese dazu Salat Fruchtschaumcreme ²⁰		Hähnchenragout mit buntem Gemüse dazu Butterreis ^{12a,20} Fruchtschaumcreme ²⁰		Hähnchenragout mit buntem Gemüse dazu Butterreis ^{12a,20} Diätquarkspeise ^{9,20}		
Donnerstag 1. 467 kcal 2. 449 kcal 3. 449 kcal 18.07.2024	Vorsuppe ^{12a} Schweizer Käserührei mit Rahmspinat ^{12a,20} und Salzkartoffeln		Vorsuppe ^{12a,20} Kaiserschmarrn mit ^{12a,20,24} Apfelkompott		Vorsuppe ^{12a,20} Kaiserschmarrn mit ^{12a,20,24} Apfelkompott		

Freitag 1. 525 kcal 2. 538 kcal 3. 538 kcal 19.07.2024	Schweinesteak mit Paprikasoße und Kartoffelecken Götterspeise ²	Gebratenes Fischfilet mit Spargelgemüse und Salzkartoffeln ^{12a,20} Götterspeise ²	Gebratenes Fischfilet, Spargelgemüse und Salzkartoffeln ^{12a,20} Diätgötterspeise ^{2,9}
Samstag 1. 398 kcal 2. 3. 465 kcal 20.07.2024	Hühnersuppe ^{12a} mit Gemüse und Reis Obst		Wirsingintopf mit Schweinefleisch Obst
Sonntag 1. 648 kcal 2. 3. 613 kcal 21.07.2024	Schweinebraten mit Soße und Bayrischkraut ^{12a} dazu Kartoffeln Kompott		Hähnchenbrust ^{12a,24} mit Rahmsoße und Kaisergemüse dazu Röstis ^{12a} Diätkompott ⁹

Anderungen vorbehalten!

Guten Appetit!

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 Süßungsmittel 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, 12e Dinkel, 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!