

Seniorenheim am Pfaffenberg**Name:****Speiseplan vom: 22.07.2024 bis 28.07.2024**

	Normalkost	X	Leichte Vollkost	X	Diabetikerkost	X	Bemerkung
Montag 1. 558 Kcal 2. 425 Kcal 3. 425 Kcal 22.07.2024	Gelbe Erbsensuppe mit Rauchfleisch ^{12a} Kokospudding ^{2,20}		Grießbrei ^{12a,20} mit Kirschen ⁹		Grießbrei ^{12a,20} mit Kirschen ⁹		
Dienstag 1. 580 Kcal 2. 565 Kcal 3. 565 Kcal 23.07.2024	Vorsuppe ^{12a,20} Kochklopse ^{12a,24,20} mit Schnittlauchsoße und Bohnen dazu Kartoffeln		Vorsuppe ^{12a,20} Gedünstetes Fisch- filet mit Soße und Kaisergemüse dazu Reis		Vorsuppe ^{12a,20} Gedünstetes Fisch- filet mit Soße und Kaisergemüse dazu Reis		
Mittwoch 1. 598 Kcal 2. 523 Kcal 3. 523 Kcal 24.07.2024	Ungarischer Gulasch mit Nudeln Heidelbeercreme ²⁰		Eier in Senfsoße mit Salat ^{12a,20} dazu Kartoffeln Heidelbeercreme ²⁰		Eier in Senfsoße mit Salat ^{12a,20} dazu Kartoffeln Zitronencreme ^{9,20}		
Donnerstag 1. 520 Kcal 2. 490 Kcal 3. 490 Kcal 25.07.2024	Vorsuppe ^{12a,20} Currywurst mit Currysoße dazu Kartoffelsalat		Vorsuppe ^{12a,20} Marillenknödel mit Vanillesoße ^{12a,20}		Vorsuppe ^{12a,20} Marillenknödel mit Vanillesoße		

Freitag 1. 527 Kcal 2. 563 Kcal 3. 563 Kcal 26.07.2024	Gedünstetes Fischfilet mit Soße ^{12a,20} und Broccoli dazu Salzkartoffeln Apfelpudding	Gebratener Leberkäse mit Zwiebelsoße und Möhren dazu Kartoffelpüree Apfelpudding	Gebratener Leberkäse mit Zwiebelsoße und Möhren dazu Kartoffelpüree Kirschpudding ⁹	
Samstag 1. 510 Kcal 2. 3. 470 Kcal 27.07.2024	Serbischer Bohneneintopf mit Rauchfleisch Obst		Harzer Kartoffelsuppe mit Rahm und Pilzen ²⁰ Obst	
Sonntag: 1. 624 Kcal 2. 3. 585 Kcal 28.07.2024	Spießbraten mit Soße ^{12a} und Rotkohl dazu Klöße Kompott		Züricher ^{12a,20} Sahnegeschnetzeltes Mischgemüse, Rösti Diätkompott ⁹	

<u>Zusatzstoffe:</u>	<u>Allergene:</u>
<ol style="list-style-type: none"> 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 	<ol style="list-style-type: none"> 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. Mich und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschließlich Lactose 21. Schalenfrüchte/21a. Mandeln/ 21b. Haselnüsse/ 21c. Wallnüsse 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!