

# Seniorenheim am Pfaffenberg

Name:

Speiseplan vom: 11.11. 2024 bis 17.11. 2024

	Normalkost	X	Leichte Vollkost	X	Diabetikerkost	X	Bemerkung
<b>Montag</b> 1. 552 Kcal 2. 468 Kcal 3. 468 Kcal 11.11.2024	Herbstlicher Gemüse Eintopf mit Würstchen <sup>12a,8</sup> Schokopudding <sup>20</sup>		Kürbis-Kartoffel- Cremesuppe mit Fleischklößchen <sup>12a,20,24</sup> Schokopudding <sup>20</sup>		Kürbis-Kartoffel- <sup>24</sup> Cremesuppe mit Fleischklößchen <sup>12a,20,</sup> Himbeerpudding <sup>9,20</sup>		
<b>Dienstag</b> 1. 615 Kcal 2. 530 Kcal 3. 530 Kcal 12.11.2024	Vorsuppe <sup>12a,20</sup> Griechischer Hackbraten mit Soße, Bohngemüse, <sup>12a</sup> Salzkartoffeln <sup>20,24</sup>		Vorsuppe <sup>12,20</sup> Fischroulade mit Weißweinsauce <sup>12a,20</sup> dazu Broccoli und Kartoffeln		Vorsuppe <sup>12a,20</sup> Fischroulade mit Weißweinsauce <sup>12a,15</sup> dazu Broccoli und Kartoffeln		
<b>Mittwoch</b> 1. 605 Kcal 2. 510 Kcal 3. 510 Kcal 13.11.2024	Bratwurst mit Rahmwirsing und Kartoffeln Apfel-Zimtcreme <sup>20</sup>		Rühreier mit Rahmspinat dazu Salzkartoffeln Apfel-Zimtcreme <sup>20</sup>		Rühreier mit Rahmspinat dazu Salzkartoffeln Aprikosencreme <sup>9,20</sup>		
<b>Donnerstag</b> 1. 576 Kcal 2. 489 Kcal 3. 489 Kcal 14.11.2024	Vorsuppe <sup>12a,20</sup> Hähnchenbrust mit Mischgemüse <sup>12a,20</sup> Rahmsauce und Kartoffeln		Vorsuppe <sup>12a,20</sup> Grießbrei mit <sup>12a,20</sup> Kirschen		Vorsuppe <sup>12a,20</sup> Grießbrei mit <sup>12a,20</sup> Kirschen		

<b>Freitag</b> 1. 548 Kcal 2. 616 Kcal 3. 616 Kcal 15.11.2024	Gebratenes Fischfilet mit Kartoffelgratin <sup>12a,20</sup> und Salat Mousse au Chocolat <sup>20</sup>	Gebratene Leber mit Zwiebelsoße und Mischgemüse dazu Kartoffelpüree <sup>20</sup> Mousse au Chocolat <sup>20</sup>	Gebratene Leber mit Zwiebelsoße und Mischgemüse dazu Kartoffelpüree <sup>20</sup> Diätquarkspeise
<b>Samstag</b> 1. 479 Kcal 2. 3. 425 Kcal 16.11.2024	Serbischer Bohneneintopf mit Rauchfleisch Obst		Kartoffeln mit Kräuterquark <sup>20</sup> Obst
<b>Sonntag:</b> 1. 585 Kcal 2. 3. 550 Kcal 17.11.2024	Burgunderbraten in Rotweinsauce dazu Leipziger Allerlei und Kartoffeln Kompott		Geschnetzeltes mit Kaisergemüse <sup>12a</sup> dazu Kartoffelrösti Diätkompott <sup>9</sup>

<b>Zusatzstoffe:</b>	<b>Allergene:</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. (bei Lebensmitteln mit mehr als 100g Zuckeraustauschstoffen pro kg bzw. Liter Lebensmittel) mit Konservierungsstoff (die namentliche Angabe des Konservierungsstoffes entfällt)</li> <li>2. mit Farbstoff</li> <li>3. mit Antioxidationsmittel</li> <li>4. mit Geschmacksverstärker</li> <li>5. geschwefelt</li> <li>6. geschwärzt</li> <li>7. gewachst</li> <li>8. mit Phosphat</li> <li>9. mit Süßungsmittel (die namentliche Angabe der Zuckeraustauschstoffe und Süßungsmittel entfällt)</li> <li>10. enthält eine Phenylalaninquelle (bei Zusatz von Aspartam)</li> <li>11. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>12. Gluten /12a Weizen, 12b Roggen, 12c Hafer, 12d Gerste, 12 eDinkel, 12f Grünkern</li> <li>13. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>14. Weichtiere / Mollusken</li> <li>15. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>16. Schwefeldioxid und Sulfit (ab 10mg je L oder Kg)</li> <li>17. Senf und daraus s gewonnene Erzeugnisse</li> <li>18. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>19. Sojabohne und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>20. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschließlich Lactose</li> <li>21. Schalenfrüchte/21a. Mandeln/ 21b. Haselnüsse/ 21c. Walnüsse</li> <li>22. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>23. Lupinien und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>24. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> <li>25. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse</li> </ol>

**Änderungen vorbehalten**

**Guten Appetit!**