

Seniorenheim am Pfaffenberg
Speiseplan vom: 18.11.2024 bis 24.11.2024

Name:

	Normalkost	X	Leichte Vollkost	X	Diabetikerkost	X	Bemerkung
Montag 1. 545 Kcal 2. 522 Kcal 3. 522 Kcal 18.11.2024	Kartoffelsuppe mit Rauchfleisch ^{12a} Schokopudding ²⁰		Möhrensuppe mit Mettklößchen ^{12a,24} Schokopudding ²⁰		Möhrensuppe mit Mettklößchen ^{12a,24} Sahnepudding ^{9,20}		
Dienstag 1. 590 Kcal 2. 485 Kcal 3. 485 Kcal 19.11.2024	Vorsuppe ^{12a,20} Wurstgulasch mit Nudeln ^{12a} und Salat		Vorsuppe ^{12a,20} Eierragout ^{12a} mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln		Vorsuppe ^{12a,20} Eierragout ^{12a} mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln		
Mittwoch 1. 653 Kcal 2. 525 Kcal 3. 525 Kcal 20.11.2024	Schweinegulasch mit Bayrischkraut und Semmelknödeln ^{12a,24} Joghurtdessert ²⁰		Kartoffelsalat mit Bockwurst ⁸ Joghurtdessert ²⁰		Kartoffelsalat mit Bockwurst ⁸ Heidelbeercreme ^{9,20}		
Donnerstag 1. 556 Kcal 2. 676 Kcal 3. 593 Kcal 21.11.2024	Vorsuppe ^{12a,20} Grünkohl ^{12a} mit Schmorwurst Salzkartoffeln		Vorsuppe ^{12a,20} Eierkuchen mit Konfitüre		Vorsuppe ^{12a,20} Eierkuchen mit Konfitüre		

Freitag 1. 625 Kcal 2. 583 Kcal 3. 428 Kcal 22.11.2024	Matjesfilet mit Remoulade ²⁰ und Kartoffeln Götterspeise ²		Kochklopse ^{12a,24} mit Kohlrabi- Möhrengemüse dazu Soße und Kartoffeln Götterspeise ²	Kochklopse ^{12a,24} mit Kohlrabi- Möhrengemüse dazu Soße und Kartoffeln Diätgötterspeise ⁹	
Samstag 1. 482 Kcal 3. 450 Kcal 23.11.2024	Milchreis mit Apfelkompott			Nudelsuppe ^{12a} mit Huhn Obst	
Sonntag: 1. 583 Kcal 3. 567 Kcal 24.11.2024	Hähnchenschnitzel mit Rahmsoße und Blumenkohl dazu Salzkartoffeln Kompott			Hacksteak mit Käse gefüllt dazu Soße und Mischgemüse Salzkartoffeln ^{12a,204} Diätkompott ⁹	

Zusatzstoffe: 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	Allergene: 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. 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!