

# Speiseplan vom 01.04.2024 - 04.04.2024



Tag	Leichte Vollkost	Vollkost
Montag	Gemüsecremesuppe 51,511,52,58 Geschnetzeltes Züricher Art 2,52,58 dazu Spätzle 52,58 Eisdessert Vanille-Schoko 12,52,58	Gemüsecremesuppe 51,511,52,58 Osterlammbraten 2,51,511,52,58 dazu Herzoginkartoffeln 2,52,54,58 Gemüse 3,12,52,58 Eisdessert Vanille-Schoko 12,52,58
	753 kcal	926 kcal
Dienstag	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Frühlingseintopf 2,60 dazu Brot Fruchtcoktail 12	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Gebratenes Rotbarschfilet 2,51,511,55 Senf-Dill-Soße 51,511,52,58,60,61 dazu Kartoffeln und Gurkensalat 2,61 Fruchtcoktail 12
	394 kcal	814 kcal
Mittwoch	Tomatencremesuppe 51,511,52,58,60 Spätzle-Gemüse-Pfanne 3,12,51,511,52,54,58,60 Basilikum-Soße 51,511,52,58,60 Joghurtspeise 12,52,58	Tomatencremesuppe 51,511,52,58,60 Nürnberger Würstchen 2,61 mit Sauerkraut 2 dazu Stampfkartoffeln 52,58 Joghurtspeise 12,52,58
	816 kcal	778 kcal
Donnerstag	Brokkolicremesuppe 51,511,52,58,60 Gefüllte Zucchini Schiffchen 1,52,58 Tomaten-Paprikasoße 2,3,51,511,515,52,58,60 dazu Reis Götterspeise 12	Brokkolicremesuppe 51,511,52,58,60 Jägerschnitzel 2,51,511 Bratkartoffeln 1 und Bohnensalat 2 Götterspeise 12
	603 kcal	777 kcal

Wir wünschen einen Guten Appetit
Einrichtungsleitung
Küchenleitung
Beirat

Änderungen vorbehalten!



Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Wir verwenden Jodsalz.

# Speiseplan vom 05.04.2024 - 07.04.2024

Tag	Leichte Vollkost	Vollkost
Freitag	Gemüsebrühe mit Einlage <sup>51,511,52,54,58,60</sup> Pellkartoffeln mit Kräuterquark <sup>52,58</sup> Salat Schokopudding <sup>52,58</sup>	Gemüsebrühe mit Einlage <sup>51,511,52,54,58,60</sup> Schlemmerfilet Bordelaise <sup>55</sup> dazu Kartoffeln Schokopudding <sup>52,58</sup>
	459 kcal	468 kcal
Samstag	Tagessuppe <sup>51,511,52,58,60</sup> Bunter Nudel-Auflauf mit Spargel <sup>3,12,51,511,52,58,60</sup> Vanillequark <sup>52,58</sup>	Tagessuppe <sup>51,511,52,58,60</sup> Lauch-Hackfleischeintopf <sup>2,3,51,511,515,52,58,60</sup> dazu Brot Vanillequark <sup>52,58</sup>
	373 kcal	724 kcal
Sonntag	Rinderkraftbrühe mit Einlage <sup>51,511,52,54,58,60</sup> Hähnchenbrust <sup>2</sup> in Rahm-Soße <sup>52,58,60</sup> dazu Reis Eisdessert Nuss <sup>12,52,58,59,592</sup>	Rinderkraftbrühe mit Einlage <sup>51,511,52,54,58,60</sup> Schweinegulasch in Rahm <sup>51,511,52,58,60</sup> Gemüse <sup>3,12,52,58</sup> dazu Spätzle <sup>52,58</sup> Eisdessert Nuss <sup>12,52,58,59,592</sup>
	650 kcal	854 kcal



Wir wünschen einen Guten Appetit
Einrichtungsleitung
Küchenleitung
Beirat

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben

Änderungen vorbehalten!

# Speiseplan vom 08.04.2024 - 11.04.2024



Tag	Leichte Vollkost	Vollkost
Montag	Brokkolicremesuppe 51,511,52,58,60 Milchreis mit Früchten 12,52,58 Zimt und Zucker Joghurtspeise 12,52,58	Brokkolicremesuppe 51,511,52,58,60 Putengeschnetzeltes mit Pilzen 2,51,511,52,58 Kräuter Reis mit 52,58 Gemüse 3,12,52,58 Joghurtspeise 12,52,58
	577 kcal	718 kcal
Dienstag	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Bürgerlicher Gemüseeintopf 2,60 dazu Brot Vanillequark 52,58	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Fischragout mit 51,511,52,53,55,58,60,61 Rosmarinkartoffeln 2 Salat Vanillequark 52,58
	440 kcal	585 kcal
Mittwoch	Hühnerbrühe mit Einlage 2,51,511,54,60 Schupfnudelpfanne mit 2,51,511,52,54,58,60 Basilikum-Soße 51,511,52,58,60 Pfirsichspalten im Saft 2	Hühnerbrühe mit Einlage 2,51,511,54,60 Putenschnitzel 2,51,511,52,54,58,60 Tomaten-Paprikasoße 2,3,51,511,515,52,58,60 Pommes Frites Pfirsichspalten im Saft 2
	553 kcal	714 kcal
Donnerstag	Lauchcremesuppe 51,511,52,58 Indisches Gemüsecurry 2,60,63 dazu Reis Pistaziencreme 12,52,58,59,593	Lauchcremesuppe 51,511,52,58 Hacksteak 51,511,54,60,61 mit Kartoffelsalat 1,2,4,12,54,61 dazu Senf 61 Pistaziencreme 12,52,58,59,593
	730 kcal	601 kcal

Wir wünschen einen Guten Appetit
Einrichtungsleitung
Küchenleitung
Beirat

Änderungen vorbehalten!



Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

# Speiseplan vom 12.04.2024 - 14.04.2024

Tag	Leichte Vollkost	Vollkost
Freitag	<b>Pfefferrahmsüppchen</b> 51,511,52,58,60 <b>Spaghetti</b> 51,511 <b>in Tomatensoße</b> 2,52,58,60 <b>mit Parmesan</b> 1,52,54,58 <b>Birnenwürfel im Saft</b>	<b>Pfefferrahmsüppchen</b> 51,511,52,58,60 <b>Seelachsfilet gebraten</b> 2,51,511,55 <b>Senf-Dill-Soße</b> 51,511,52,58,60,61 <b>dazu Stampfkartoffeln</b> 52,58 <b>und Gurkensalat</b> 2,61 <b>Birnenwürfel im Saft</b>
	575 kcal	783 kcal
Samstag	<b>Tagessuppe</b> 51,511,52,58,60 <b>Möhreneintopf</b> 2,60,63 <b>dazu Brot</b> <b>Herrencreme</b> 12,52,58	<b>Tagessuppe</b> 51,511,52,58,60 <b>Nudelauflauf mit Kochschinken</b> 1,2,12,16,51,511,52,58,60 <b>in Bechamel-Soße</b> 51,511,52,58,60 <b>Herrencreme</b> 12,52,58
	450 kcal	791 kcal
Sonntag	<b>Rinderkraftbrühe mit Einlage</b> 51,511,52,54,58,60 <b>Spätzle-Gemüse-Pfanne</b> 3,12,51,511,52,54,58,60 <b>in Bechamel-Soße</b> 51,511,52,58,60 <b>Eisdessert Amarena Kirsch</b> 12,52,58	<b>Rinderkraftbrühe mit Einlage</b> 51,511,52,54,58,60 <b>Spießbraten</b> 2,61 <b>Gemüse</b> 3,12,52,58 <b>dazu Kartoffelgratin</b> 3,12,52,58,60 <b>Eisdessert Amarena Kirsch</b> 12,52,58
	764 kcal	921 kcal

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben



Wir wünschen einen Guten Appetit
Einrichtungsleitung
Küchenleitung
Beirat

Änderungen vorbehalten!



# Speiseplan vom 15.04.2024 - 18.04.2024



Tag	Leichte Vollkost	Vollkost
Montag	Gemüsecremesuppe 51,511,52,58 Kaiserschmarrn 51,511,52,54,58 in Vanillesoße 12,52,58 mit Staubzucker Obstsalat	Gemüsecremesuppe 51,511,52,58 Eier in Senfsoße 51,511,52,54,58,60,61 dazu Stampfkartoffeln 52,58 Rote Beete Salat 4,60 Obstsalat
	1001 kcal	1166 kcal
Dienstag	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Eintopf Pichelsteiner 1,2,3,13,51,511,515,52,58,60,63 dazu Brot Zitronencreme 52,58	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Wildlachsfilet auf 2,51,511,55 Gemüse Ratatouille 51,511,52,58,60 dazu Reis Zitronencreme 52,58
	578 kcal	763 kcal
Mittwoch	Brokkolicremesuppe 51,511,52,58,60 Gemüseschnitzel 2,51,511,512,516 in Kräutersoße 51,511,52,58,60 dazu Kartoffelpüree 2,13,52,58,63 Götterspeise 12	Brokkolicremesuppe 51,511,52,58,60 Rostbratwurst 2,16 dazu Kartoffelgratin 3,12,52,58,60 und Erbsen-Möhren-Gemüse 52,58 Götterspeise 12
	845 kcal	824 kcal
Donnerstag	Geflügelcremesuppe 2,51,511,52,58,60 Gemüsepfanne 1,2,12,52,58 Kartoffel Spalten 2 Basilikum-Käse-Soße 2,51,511,52,58,60 Birnenwürfel im Saft	Geflügelcremesuppe 2,51,511,52,58,60 Kasseler mit 1,2,60 Thymiansoße 52,58,60 dazu Stampfkartoffeln 52,58 und Sauerkraut 2,60 Birnenwürfel im Saft
	840 kcal	805 kcal

Wir wünschen einen Guten Appetit
Einrichtungsleitung
Küchenleitung
Beirat

Änderungen vorbehalten!



Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

# Speiseplan vom 19.04.2024 - 21.04.2024

Tag	Leichte Vollkost	Vollkost
Freitag	Gemüsebrühe mit Einlage 51,511,52,54,58,60 Gemüselasagne 2,12,58,60 in Bechamel-Soße 51,511,52,58,60 Kokoscreme 12,52,58	Gemüsebrühe mit Einlage 51,511,52,54,58,60 Backfisch mit 1,2,4,12,51,511,52,54,55,57,58,61 Remouladensoße 1,2,4,12,52,54,57,58 dazu Kartoffeln Kokoscreme 12,52,58
	386 kcal	997 kcal
Samstag	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Schnippelbohneintopf 2,60,63 dazu Brot Grießpudding 12,51,511,52,58	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Kartoffelauflauf mit Sauerkraut und Kasseler 1,2,3,12,52,58,60 in Bechamel-Soße 51,511,52,58,60 Grießpudding 12,51,511,52,58
	359 kcal	630 kcal
Sonntag	Rinderkraftbrühe mit Einlage 51,511,52,54,58,60 Blumenkohl-Käsemedaillons 1,2,12,51,511,52,54,58 dazu Spätzle 52,58 Salat Eisdessert Amarena Kirsch 12,52,58	Rinderkraftbrühe mit Einlage 51,511,52,54,58,60 Schweineroulade 3,16,51,511 Thymiansoße 52,58,60 Blumenkohl und 52,58 dazu Röstinchen Eisdessert Amarena Kirsch 12,52,58
	718 kcal	995 kcal



Wir wünschen einen Guten Appetit
Einrichtungsleitung
Küchenleitung
Beirat

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Änderungen vorbehalten!

# Speiseplan vom 22.04.2024 - 25.04.2024



Tag	Leichte Vollkost	Vollkost
Montag	Geflügelcremesuppe 2,51,511,52,58,60 Warmer Apfelstrudel 51,511 Vanille-Karamel-Soße 12,52,58 Obstsalat	Geflügelcremesuppe 2,51,511,52,58,60 Würstchengulasch mit 16,60,61 Kartoffelspalten 2 Mayonnaise 2,4,12,54,61 Obstsalat
	710 kcal	1138 kcal
Dienstag	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Kartoffel-Eintopf 1,2,52,58,60 dazu Brot Schokopudding 52,58	Tagessuppe 51,511,52,58,60 paniertes Seelachsfilet mit 2,51,511,55 Senf-Dill-Soße 51,511,52,58,60,61 dazu Kartoffeln und Salat Schokopudding 52,58
	475 kcal	894 kcal
Mittwoch	Gemüsecremesuppe 51,511,52,58 Hausgemachte Reibplätzchen 1,2,13,63 mit Apfelmus 2 Pfirsiche im Saft 2	Gemüsecremesuppe 51,511,52,58 Pfannengyros mit 2,52,58 Krautsalat und 2,6 dazu Reis Pfirsiche im Saft 2
	509 kcal	834 kcal
Donnerstag	Pfefferrahmsüppchen 51,511,52,58,60 Buntes Spargelragout 51,511,52,58,60 dazu Kartoffeln Bananenquark 12,52,58	Pfefferrahmsüppchen 51,511,52,58,60 Putenschnitzel 51,511 dazu Kartoffelpüree 2,13,52,58,63 Gemüse 3,12,52,58 Bananenquark 12,52,58
	470 kcal	580 kcal

Wir wünschen einen Guten Appetit
Einrichtungsleitung
Küchenleitung
Beirat

Änderungen vorbehalten!



Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

# Speiseplan vom 26.04.2024 - 28.04.2024



Tag	Leichte Vollkost	Vollkost
Freitag	<b>Spargelcremesuppe</b> 51,511,52,58 <b>Bandnudeln</b> 3,12,51,511,52,58,60 <b>in Hackfleischsoße</b> 2,13,51,511,52,58,60 <b>mit Parmesan</b> 1,52,54,58 <b>Fruchtcoktail</b> 12	<b>Spargelcremesuppe</b> 51,511,52,58 <b>Fischfrikadelle</b> 2,51,511,515,52,54,55,57,58 <b>dazu Gurkensalat</b> 2,61 <b>und Kartoffelpüree</b> 2,13,52,58,63 <b>Fruchtcoktail</b> 12
	794 kcal	916 kcal
Samstag	<b>Tagessuppe</b> 51,511,52,58,60 <b>Brokkoli-Kartoffel-Auflauf</b> 1,2,12,16,51,511,52,58,60 <b>in Bechamel-Soße</b> 51,511,52,58,60 <b>Kirschgrütze mit Sahne</b> 52,58	<b>Tagessuppe</b> 51,511,52,58,60 <b>Hausgemachter Erbseneintopf</b> 1,2,3,51,511,515,52,58,60,61 <b>Wursteinlage</b> 1,2,19,52,58,61 <b>dazu Brot</b> <b>Kirschgrütze mit Sahne</b> 52,58
	503 kcal	812 kcal
Sonntag	<b>Kräuterrahmsuppe</b> 51,511,52,58,60 <b>Indisches Gemüsecurry</b> 2,60,63 <b>dazu Reis</b> <b>Eisdessert Nuss</b> 12,52,58,59,592	<b>Kräuterrahmsuppe</b> 51,511,52,58,60 <b>Zegediener Gulasch mit</b> 2,3,51,511,515,52,58,60 <b>dazu Röstinchen</b> <b>Gemüse</b> 3,12,52,58 <b>Eisdessert Nuss</b> 12,52,58,59,592
	793 kcal	773 kcal

Wir wünschen einen Guten Appetit
Einrichtungsleitung
Küchenleitung
Beirat

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Änderungen vorbehalten!





# Speiseplan vom 29.04.2024 - 02.05.2024



Tag	Leichte Vollkost	Vollkost
Montag	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Gefüllte Germknödel 1,51,511 in Vanillesoße 12,52,58 Eisdessert Erdbeer 12,52,58	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Geschnetzeltes Züricher Art 2,52,58 dazu Spätzle 52,58 und Salat Eisdessert Erdbeer 12,52,58
	625 kcal	860 kcal
Dienstag	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Bürgerlicher Gemüseeintopf 2,60 dazu Brot Vanillecreme 12,52,58	Tagessuppe 51,511,52,58,60 Fischragout mit 51,511,52,53,55,58,60,61 Gemüse 3,12,52,58 dazu Kartoffeln Vanillecreme 12,52,58
	425 kcal	616 kcal
Mittwoch	Gemüsebrühe mit Einlage 51,511,52,54,58,60 Schupfnudelpfanne mit 2,51,511,52,54,58,60 Basilikum-Soße 51,511,52,58,60 Rote Grütze mit Vanille-Soße 12,52,58	Gemüsebrühe mit Einlage 51,511,52,54,58,60 Schweineschnitzel 2,51,511 Tomaten-Paprikasoße 2,3,51,511,515,52,58,60 Pommes Frites Rote Grütze mit Vanille-Soße 12,52,58
	555 kcal	772 kcal
Donnerstag	Brokkolicremesuppe 51,511,52,58,60 Gefüllte Zucchini-Schiffchen 1,52,58 in Tomatensoße 2,52,58,60 Apfelquark 2,52,58	Brokkolicremesuppe 51,511,52,58,60 Hacksteak 51,511,54,60,61 dazu Kartoffelpüree 2,13,52,58,63 und Erbsen-Möhren-Gemüse 52,58 Apfelquark 2,52,58
	486 kcal	688 kcal

Wir wünschen einen Guten Appetit
Einrichtungsleitung
Küchenleitung
Beirat

Änderungen vorbehalten!



Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

## Speiseplan vom 03.05.2024 - 05.05.2024

Tag	Leichte Vollkost	Vollkost
Freitag	Hühnerbrühe mit Einlage <sup>2,51,511,54,60</sup> Pellkartoffeln mit Kräuterquark <sup>52,58</sup> und Salat Fruchtcoktail <sup>12</sup>	Hühnerbrühe mit Einlage <sup>2,51,511,54,60</sup> Forelle in Butter gebraten <sup>2,51,511,52,55,58</sup> dazu Kartoffeln Salat Fruchtcoktail <sup>12</sup>
	522 kcal	615 kcal
Samstag	Tagessuppe <sup>51,511,52,58,60</sup> Kartoffel-Eintopf <sup>1,2,52,58,60</sup> dazu Brot Quarkspeise mit Früchten <sup>12,52,58</sup>	Tagessuppe <sup>51,511,52,58,60</sup> Nudelauflauf mit Kochschinken <sup>1,2,12,16,51,511,52,58,60</sup> in Bechamel-Soße <sup>51,511,52,58,60</sup> Quarkspeise mit Früchten <sup>12,52,58</sup>
	506 kcal	818 kcal
Sonntag	Spargelcremesuppe <sup>51,511,52,58</sup> Petersilienkartoffeln <sup>52,58</sup> mit Spargel <sup>52,58</sup> Hollandaise <sup>3,12,52,54,58</sup> Eisdessert Vanille-Schoko <sup>12,52,58</sup>	Spargelcremesuppe <sup>51,511,52,58</sup> Rinderbraten <sup>2,51,511,52,58</sup> dazu Mandelkroketten <sup>2,12,51,511,54,59,591</sup> und Rahmgemüse <sup>3,12,51,511,52,58</sup> Eisdessert Vanille-Schoko <sup>12,52,58</sup>
	546 kcal	865 kcal

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (515) Gerste und Gerstenerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (591) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben



Wir wünschen einen Guten Appetit
Einrichtungsleitung
Küchenleitung
Beirat

Änderungen vorbehalten!