

Speiseplan vom 03.06.2024 - 09.06.2024



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Seniorenbeirat

Küchenleitung

Einrichtungsleitung

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar.

Passierte Kost steht als Menü 1 und Menü 2
zur Verfügung

Wir verwenden Jodsalz.

BE=Broteinheiten
KH = Kohlenhydrate

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Mo., 03.06.	Tagessuppe ^{52,58,59,59a,60}	Hackbraten mit Soße ^{51,51a,52,54,58,61} Balkan-Gemüse Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Gebratene Schupfnudeln mit Rahmsauerkraut ^{2,51,51a,52,54,58,60}	Joghurtspeise ^{52,58}
	pro 100 g/ml: 2404 kcal, 22,3 BE	pro 100 g/ml: 365 kcal, 2,4 BE	pro 100 g/ml: 416 kcal, 4,4 BE	pro 100 g/ml: 232 kcal, 2,1 BE
Di., 04.06.	Tagessuppe ^{52,58,59,59a,60}	Putenragout in Paprika-Rahmsoße mit Butternudeln und Beilagensalat ^{2,51,52,54,58,60,61}	Blaubeerpfannekuchen mit Vanil- lesoße ^{2,12,51,51a,52,54,58} Vanillesoße ^{52,58}	Sahnepudding ^{12,52,58}
	pro 100 g/ml: 2404 kcal, 22,3 BE	pro 100 g/ml: 455 kcal, 3,6 BE	pro 100 g/ml: 841 kcal, 10,4 BE	pro 100 g/ml: 116 kcal, 1,2 BE
Mi., 05.06.	Tagessuppe ^{52,58,59,59a,60}	Bratwurstschnecke mit ² Salzkartoffeln Möhrengemüse	Gebratenes Sellerieschnitzel mit Schnittlauchrahm und Bratkartof- feln ^{93,2,3,51,51a,52,54,58,60,63}	Quarkspeise ^{52,58}
	pro 100 g/ml: 2404 kcal, 22,3 BE	pro 100 g/ml: 86 kcal, 1,5 BE	pro 100 g/ml: 21 kcal, 0,2 BE	pro 100 g/ml: 142 kcal, 1,4 BE
Do., 06.06.	Tagessuppe ^{52,58,59,59a,60}	Herzhafte Bratkartoffeln mit S- peck & Rührei	Deftiger Linseneintopf mit Bau- ernbrot ^{1,2,51,51a,52,58,60}	Cremespeise ^{52,58}
	pro 100 g/ml: 112 kcal, 1 BE	pro 100 g/ml: 0 kcal, 0 BE	pro 100 g/ml: 470 kcal, 6,4 BE	pro 100 g/ml: 103 kcal, 1,5 BE
Fr., 07.06.	Tagessuppe ^{52,58,59,59a,60}	Gebratene Fischfrikadelle mit Kar- toffelsalat Remouladensoße ^{1,2,4,12,52,54,57,58}	Deftiger Brokkoli - Blumenkohl - Auflauf mit Kartoffelwürfel ^{2,12,52,54,58,60}	Joghurtspeise ^{52,58}
	pro 100 g/ml: 2404 kcal, 22,3 BE	pro 100 g/ml: 261 kcal, 0,4 BE	pro 100 g/ml: 348 kcal, 2,3 BE	pro 100 g/ml: 232 kcal, 2,1 BE
Sa., 08.06.	Rote Beete Salat ^{2,13,63}	Schnittbohneintopf mit ^{2,60,63} Mettwurst ^{1,2,61}	Hausgemachter Grießpudding mit Zimt&Zucker ^{12,51,51a,52,58}	Obstspeise ^{12,14,52,58}
	pro 100 g/ml: 180 kcal, 1,5 BE	pro 100 g/ml: 384 kcal, 1,1 BE	pro 100 g/ml: 662 kcal, 10,2 BE	pro 100 g/ml: 0 kcal, 0 BE
So., 09.06.	Tagessuppe ^{52,58,59,59a,60}	Gebratenes Putenschnitzel mit Champignonrahmsoße, Pommes frites und Beilagensalat ^{2,12,51,51a}	Käsespätzle mit gebratenen Champignons und Zwiebeln ^{1,52,58}	Eis ^{12,52,57,58}
	pro 100 g/ml: 2404 kcal, 22,3 BE	pro 100 g/ml: 60 kcal, 0,5 BE	pro 100 g/ml: 718 kcal, 7,6 BE	pro 100 g/ml: 217 kcal, 2 BE

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (51a) Weizen und Weizenerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (59a) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (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