

Speiseplan vom 15.04.2024 - 21.04.2024



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=Proteinheiten
KH = Kohlenhydrate

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Mo., 15.04.	Tagessuppe ^{52,58,59,59a,60}	Hausgemachte Bolognese - Soße mit Nudeln ^{51,51a,60}	Gebratene Champignons in Kräu- terrahm mit Semmelknödeln ^{51,51a,52,54,58}	Joghurtspeise ^{52,58}
	pro 100 g/ml: 2404 kcal, 22,3 BE	pro 100 g/ml: 505 kcal, 5,8 BE	pro 100 g/ml: 377 kcal, 3,6 BE	pro 100 g/ml: 232 kcal, 2,1 BE
Di., 16.04.	Tagessuppe ^{52,58,59,59a,60}	Gebratener Leberkäse mit Braten- soße, Schwenkkartoffeln und Krautsalat ^{1,2,3,16,51,51a,51e,52,57,58,60,61}	Buntes Spargelragout mit Markt- gemüse und Dillkartoffeln ^{12,51,51a,52,58,60}	Sahnepudding ^{12,52,58}
	pro 100 g/ml: 2404 kcal, 22,3 BE	pro 100 g/ml: 680 kcal, 3,1 BE	pro 100 g/ml: 218 kcal, 1,1 BE	pro 100 g/ml: 116 kcal, 1,2 BE
Mi., 17.04.	Tagessuppe ^{52,58,59,59a,60}	Eier in Senfsoße mit Kräuter-Kar- toffelpüree ^{2,13,51,51a,52,54,58,61,63}	Quark-Grieß Auflauf mit Beeren- ragout ^{51,51a,52,54,58} Stachelbeerkompott an einem Spiegel von Vanille- ^{12,52,58}	Quarkspeise ^{52,58}
	pro 100 g/ml: 2404 kcal, 22,3 BE	pro 100 g/ml: 151 kcal, 0,9 BE	pro 100 g/ml: 745 kcal, 9,7 BE	pro 100 g/ml: 142 kcal, 1,4 BE
Do., 18.04.	Tagessuppe ^{52,58,59,59a,60}	Hausgemachte Gulaschsuppe mit Baguettebrot ^{2,3,51,51a,51e,52,58,60}	Kartoffel- Weißkohl Auflauf mit	Cremespeise ^{52,58}
	pro 100 g/ml: 2404 kcal, 22,3 BE	pro 100 g/ml: 351 kcal, 3,3 BE	pro 100 g/ml: 0 kcal, 0 BE	pro 100 g/ml: 103 kcal, 1,5 BE
Fr., 19.04.	Tagessuppe ^{52,58,59,59a,60}	Backfisch mit Remouladensoße, Salzkartoffeln und Salat ^{1,2,4,12,51,51a,52,54,55,57,58,61}	Eierfrikassee in Rahmsoße und Kartoffelpüree ^{51,51a,52,54,58}	Joghurtspeise ^{52,58}
	pro 100 g/ml: 2404 kcal, 22,3 BE	pro 100 g/ml: 634 kcal, 3,8 BE	pro 100 g/ml: 563 kcal, 2,9 BE	pro 100 g/ml: 232 kcal, 2,1 BE
Sa., 20.04.	Krautsalat ^{2,6}	Hausgemachter Bohneneintopf mit Bockwurst ^{1,2,3,16,52,58,60}	Pfannekuchen mit Pflaumen ^{51,51a,52,54,58}	Obstspeise ^{12,14,52,58}
	pro 100 g/ml: 70 kcal, 0,7 BE	pro 100 g/ml: 4 kcal, 0 BE	pro 100 g/ml: 401 kcal, 7,6 BE	pro 100 g/ml: 0 kcal, 0 BE
So., 21.04.	Tagessuppe ^{52,58,59,59a,60}	Schweineschnitzel ^{51,51a,52,54,58} Möhrengemüse und ^{52,58} Rosmarinkartoffeln ²	Vegetarischer Bratling mit Kräu- terrahmsoße und Kartoffelpüree ^{51,51a,52,54,58,60}	Eis ^{12,52,57,58}
	pro 100 g/ml: 2404 kcal, 22,3 BE	pro 100 g/ml: 741 kcal, 7,7 BE	pro 100 g/ml: 406 kcal, 5 BE	pro 100 g/ml: 217 kcal, 2 BE

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (16) mit Phosphat Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (51a) Weizen und Weizenerzeugnisse; (51e) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch 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