

Speiseplan vom 25.03.2024 - 31.03.2024



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., 25.03.	Tagessuppe ^{52,58,59,59a,60}	Hackbällchen ^{51,51a,52,54,58,61} mit Nudeln ^{51,51a} Blattsalat ^{2,12,54,61} Cocktailsoße ^{12,51,51a,54}	Blaubeerpfannekuchen mit Vanil- lesoße ^{2,12,51,51a,52,54,58}	Joghurtspeise ^{52,58}
	pro 100 g/ml: 2409 kcal, 22,5 BE	pro 100 g/ml: 2276 kcal, 15,6 BE	pro 100 g/ml: 723 kcal, 8,5 BE	pro 100 g/ml: 232 kcal, 2,1 BE
Di., 26.03.	Tagessuppe ^{52,58,59,59a,60}	Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" mit Salzkartoffel und Beila- gensalat ^{2,12,51,51a,52,54,58,61} Gemüse-Reis	Pellkartoffeln mit Saisongemüse und Kräuterquark ^{1,2,52,58}	Sahnepudding ^{12,52,58}
	pro 100 g/ml: 2409 kcal, 22,5 BE	pro 100 g/ml: 686 kcal, 6,7 BE	pro 100 g/ml: 401 kcal, 2,8 BE	pro 100 g/ml: 116 kcal, 1,2 BE
Mi., 27.03.	Tagessuppe ^{52,58,59,59a,60}	Hausgemachter Graupeneintopf mit Wurzelgemüse und Bockwurst ^{1,2,3,16,51,51a,51e,52,58,60}	Frühlingsrolle mit Koriander-Reis und Süß-Saurer-Soße ^{1,51,51a,52,54,57,58,60}	Quarkspeise ^{52,58}
	pro 100 g/ml: 2409 kcal, 22,5 BE	pro 100 g/ml: 502 kcal, 2,8 BE	pro 100 g/ml: 469 kcal, 6,2 BE	pro 100 g/ml: 142 kcal, 1,4 BE
Do., 28.03.	Tagessuppe ^{52,58,59,59a,60}	Herzhafter Möhreeneintopf mit Bockwurst	Vegetarischer Bratling mit Kräu- terrahmsoße und Kartoffelpüree ^{51,51a,52,54,58,60} Brokkoligemüse ^{52,58}	Cremespeise ^{52,58}
	pro 100 g/ml: 2409 kcal, 22,5 BE	pro 100 g/ml: 0 kcal, 0 BE	pro 100 g/ml: 455 kcal, 5,1 BE	pro 100 g/ml: 103 kcal, 1,5 BE
Fr., 29.03.	Tagessuppe ^{52,58,59,59a,60}	Sahnehering mit Schwenkkartof- feln und Salat ^{1,2,4,12,51,51e,52,54,55,57,58,60,61}	gefüllte Paprikaschote mit ^{2,51,51a,52,54,58,61} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Joghurtspeise ^{52,58}
	pro 100 g/ml: 2409 kcal, 22,5 BE	pro 100 g/ml: 742 kcal, 4 BE	pro 100 g/ml: 506 kcal, 3,3 BE	pro 100 g/ml: 232 kcal, 2,1 BE
Sa., 30.03.	Tomatensalat ²	Deftiger Linseneintopf mit Bau- ernbrot ^{1,2,51,51a,52,58,60}	Hausgebackener Quarkauflauf mit Kirschkompott ^{51,51a,52,54,58}	Obstspeise ^{12,14,52,58}
	pro 100 g/ml: 90 kcal, 0,8 BE	pro 100 g/ml: 200 kcal, 2,7 BE	pro 100 g/ml: 739 kcal, 7,2 BE	pro 100 g/ml: 0 kcal, 0 BE
So., 31.03.	Tagessuppe ^{52,58,59,59a,60}	Lammragout mit Speckbohnen und Dauphinekartoffeln ^{93,1,2,52,58,63}	Italienische Pasta mit Ruccola, O- liven, getrockneten Tomaten und gebratenen Zwiebeln ^{2,12,15,51,51a,52,58,60,63}	Eis ^{12,52,57,58}
	pro 100 g/ml: 2409 kcal, 22,5 BE	pro 100 g/ml: 357 kcal, 2,1 BE	pro 100 g/ml: 594 kcal, 6,8 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; (15) geschwärzt; (16) mit Phosphat Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (51a) Weizen und Weizenerzeugnisse; (51e) Gerste und Gerstenerzeugnisse; (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