

# Speiseplan vom 27.05.2024 - 02.06.2024



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., 27.05.	Tagessuppe <sup>52,58,59,59a,60</sup>	Würziger Schweinebraten mit Kartoffelsalat warm <sup>1,2,4,13,60,61,63</sup> Gurkensalat <sup>2,61</sup>	Kartoffeltaschen mit <sup>52,58</sup> Kräuterschmand <sup>52,58</sup> Gurkensalat <sup>2,61</sup>	Joghurtspeise <sup>52,58</sup>
	pro 100 g/ml: 2404 kcal, 22,3 BE	pro 100 g/ml: 313 kcal, 0,8 BE	pro 100 g/ml: 406 kcal, 2,2 BE	pro 100 g/ml: 232 kcal, 2,1 BE
Di., 28.05.	Tagessuppe <sup>52,58,59,59a,60</sup>	Thüringer Bratwürstchen <sup>60,61</sup> Bratkartoffeln <sup>1,2,52,58</sup> Krautsalat <sup>2,6</sup>	Milchreis <sup>12,52,54,58</sup> Kompott <sup>12</sup> Zimt-Zucker	Sahnepudding <sup>12,52,58</sup>
	pro 100 g/ml: 2404 kcal, 22,3 BE	pro 100 g/ml: 488 kcal, 2,2 BE	pro 100 g/ml: 212 kcal, 3,5 BE	pro 100 g/ml: 116 kcal, 1,2 BE
Mi., 29.05.	Tagessuppe <sup>52,58,59,59a,60</sup>	Putencurry mit <sup>1,2,12,51,51a,52,58</sup> Gemüse-Reis Joghurt Soße <sup>52,58</sup>	Blumenkohl-Käsamedaillon mit <sup>1,2,12,51,51a,52,54,58</sup> Vollkornreis Kräuterrahmsoße <sup>52,58</sup>	Quarkspeise <sup>52,58</sup>
	pro 100 g/ml: 2404 kcal, 22,3 BE	pro 100 g/ml: 567 kcal, 7 BE	pro 100 g/ml: 715 kcal, 7,5 BE	pro 100 g/ml: 142 kcal, 1,4 BE
Do., 30.05.	Tagessuppe <sup>52,58,59,59a,60</sup>	Kürbiseintopf mit Kartoffelwürfel und Kräuter - Croutons <sup>52,58,60</sup>	Herzhafte Pasta mit Steckrüben- ragout und Bärlauchpesto <sup>51,52,58,60</sup>	Cremespeise <sup>52,58</sup>
	pro 100 g/ml: 112 kcal, 1 BE	pro 100 g/ml: 297 kcal, 2,2 BE	pro 100 g/ml: 471 kcal, 6,2 BE	pro 100 g/ml: 103 kcal, 1,5 BE
Fr., 31.05.	Tagessuppe <sup>52,58,59,59a,60</sup>	Pochierter Seelachsfilet an <sup>2,55</sup> Dillsoße <sup>2,51,51a,52,58</sup> Salzkartoffeln Beilagensalat	Omelette gefüllt mit Blattspinat und Zwiebeln <sup>52,54,58</sup> pikante Paprikasoße <sup>52,58</sup>	Joghurtspeise <sup>52,58</sup>
	pro 100 g/ml: 2404 kcal, 22,3 BE	pro 100 g/ml: 474 kcal, 2,5 BE	pro 100 g/ml: 350 kcal, 0,5 BE	pro 100 g/ml: 232 kcal, 2,1 BE
Sa., 01.06.	Pusztasalat <sup>60</sup>	Hausgemachter Kartoffeleintopf mit Bockwurst <sup>1,2,16,60</sup>	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße <sup>12,51,51a,52,54,58</sup> Kirschkompott	Obstspeise <sup>12,14,52,58</sup>
	pro 100 g/ml: 31 kcal, 0,5 BE	pro 100 g/ml: 1 kcal, 0 BE	pro 100 g/ml: 779 kcal, 12,8 BE	pro 100 g/ml: 0 kcal, 0 BE
So., 02.06.	Tagessuppe <sup>52,58,59,59a,60</sup>	Kasseler mit Bratensoße, Sauer- kraut und Kartoffelpüree <sup>1,2,52,58,61</sup>	Vegetarische Reis-Pfanne mit Ge- müse <sup>60</sup> gebratenen Zwiebelringen	Eis <sup>12,52,57,58</sup>
	pro 100 g/ml: 2404 kcal, 22,3 BE	pro 100 g/ml: 460 kcal, 3,4 BE	pro 100 g/ml: 833 kcal, 12,2 BE	pro 100 g/ml: 217 kcal, 2 BE

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (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; (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