

Speiseplan vom 01.04.2024 - 07.04.2024



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=Broteinheiten
KH = Kohlenhydrate

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Mo., 01.04.	Tagessuppe ^{52,58,59,59a,60}	Rinderbraten mit Gemüse und Spätzle	Gebackene gefüllte Zucchini mit Basilikum-Tomatensoße ^{2,12,51,51a,58,60}	Joghurtspeise ^{52,58}
	pro 100 g/ml: 2409 kcal, 22,5 BE	pro 100 g/ml: 0 kcal, 0 BE	pro 100 g/ml: 386 kcal, 5,5 BE	pro 100 g/ml: 232 kcal, 2,1 BE
Di., 02.04.	Tagessuppe ^{52,58,59,59a,60}	Würziger Curry-Wurst-Gulasch mit Pommes frites und Beilagensalat ^{2,12,54,61}	Kartoffeltaschen mit Kräuterschmand ^{52,58}	Sahnepudding ^{12,52,58}
	pro 100 g/ml: 2409 kcal, 22,5 BE	pro 100 g/ml: 86 kcal, 0,9 BE	pro 100 g/ml: 332 kcal, 1,4 BE	pro 100 g/ml: 116 kcal, 1,2 BE
Mi., 03.04.	Tagessuppe ^{52,58,59,59a,60}	Hackbällchen mit Bratensoße, Marktgemüse und Petersilienkartoffeln ^{51,51a,51e,52,57,58,60,61}	Blumenkohl-Käsamedaillon mit Vollkornreis Kräuterrahmsoße ^{52,58}	Quarkspeise ^{52,58}
	pro 100 g/ml: 2409 kcal, 22,5 BE	pro 100 g/ml: 540 kcal, 2,6 BE	pro 100 g/ml: 715 kcal, 7,5 BE	pro 100 g/ml: 142 kcal, 1,4 BE
Do., 04.04.	Tagessuppe ^{52,58,59,59a,60}	Kartoffeleintopf mit Mettwurst ^{1,2,61}	Herzhafte Pasta mit Steckrübenragout und Bärlauchpesto ^{51,52,58,60}	Cremespeise ^{52,58}
	pro 100 g/ml: 112 kcal, 1 BE	pro 100 g/ml: 501 kcal, 1,7 BE	pro 100 g/ml: 471 kcal, 6,2 BE	pro 100 g/ml: 103 kcal, 1,5 BE
Fr., 05.04.	Tagessuppe ^{52,58,59,59a,60}	Pochierter Seelachsfilet an Dillsoße ^{2,51,51a,52,58} Salzkartoffeln	Omelette gefüllt mit Blattspinat und Zwiebeln pikante Paprikasoße ^{52,58}	Joghurtspeise ^{52,58}
	pro 100 g/ml: 2409 kcal, 22,5 BE	pro 100 g/ml: 387 kcal, 2,1 BE	pro 100 g/ml: 350 kcal, 0,5 BE	pro 100 g/ml: 232 kcal, 2,1 BE
Sa., 06.04.	Pusztasalat ⁶⁰	Hausgemachter Kartoffeleintopf mit Bockwurst ^{1,2,16,60}	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße	Obstspeise ^{12,14,52,58}
	pro 100 g/ml: 31 kcal, 0,5 BE	pro 100 g/ml: 1 kcal, 0 BE	pro 100 g/ml: 705 kcal, 11,3 BE	pro 100 g/ml: 0 kcal, 0 BE
So., 07.04.	Tagessuppe ^{52,58,59,59a,60}	Kasseler mit Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{1,2,52,58,61}	Vegetarische Reis-Pfanne mit Gemüse ⁶⁰	Eis ^{12,52,57,58}
	pro 100 g/ml: 2409 kcal, 22,5 BE	pro 100 g/ml: 460 kcal, 3,4 BE	pro 100 g/ml: 423 kcal, 5,6 BE	pro 100 g/ml: 217 kcal, 2 BE

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (12) mit Farbstoff; (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