

# Speiseplan vom 13.05.2024 - 19.05.2024



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., 13.05.	Tagessuppe <sup>52,58,59,59a,60</sup>	Grobe Bratwurst <sup>2</sup> Petersilienkartoffeln Gemüse in Rahmsoße	Gebackene Tarte belegt mit Marktgemüse <sup>51,51a,52,54,58,59,59b,60</sup> Kräuterschmand <sup>52,58</sup>	Joghurtspeise <sup>52,58</sup>
	pro 100 g/ml: 112 kcal, 1 BE	pro 100 g/ml: 298 kcal, 1,6 BE	pro 100 g/ml: 733 kcal, 3,5 BE	pro 100 g/ml: 232 kcal, 2,1 BE
Di., 14.05.	Tagessuppe <sup>52,58,59,59a,60</sup>	Makkaroni <sup>51,51a,54</sup> Hausgemachte Bolognese - Soße mit Nudeln <sup>51,51a,60</sup> Beilagensalat	Süßer Hirsebrei mit Pfirsichkompott Zimt-Zucker	Sahnepudding <sup>12,52,58</sup>
	pro 100 g/ml: 112 kcal, 1 BE	pro 100 g/ml: 1067 kcal, 13,2 BE	pro 100 g/ml: 71 kcal, 1,2 BE	pro 100 g/ml: 116 kcal, 1,2 BE
Mi., 15.05.	Tagessuppe <sup>52,58,59,59a,60</sup>	Bauernomelette mit Kartoffeln, S- peck und Paprika <sup>1,2,52,54,58,60</sup> Bratensoße	Eintopf von Wirsing mit Kartof- feln und Brot <sup>51,51a,60</sup>	Quarkspeise <sup>52,58</sup>
	pro 100 g/ml: 112 kcal, 1 BE	pro 100 g/ml: 457 kcal, 2,8 BE	pro 100 g/ml: 266 kcal, 4,2 BE	pro 100 g/ml: 142 kcal, 1,4 BE
Do., 16.05.	Tagessuppe <sup>52,58,59,59a,60</sup>	Hausgemachtes Putenragout mit Erbsen-Möhren und Butterreis <sup>2,52,58</sup>	Gemüse - Vollkorn - Bratling mit Kräuterrahmsoße <sup>51,51a,52,54,58</sup> Salzkartoffeln	Cremespeise <sup>52,58</sup>
	pro 100 g/ml: 112 kcal, 1 BE	pro 100 g/ml: 468 kcal, 4,4 BE	pro 100 g/ml: 467 kcal, 6,3 BE	pro 100 g/ml: 103 kcal, 1,5 BE
Fr., 17.05.	Tagessuppe <sup>52,58,59,59a,60</sup>	Gebratenes Schlemmerfilet "Bor- delaise" mit Kartoffelpüree und Beilagensalat <sup>12,51,51a,52,55,58,60</sup>	Farfalle mit gebratenen Champi- gnons, Zwiebeln und Gorgonzola- soße <sup>51,51a,52,58,60</sup>	Joghurtspeise <sup>52,58</sup>
	pro 100 g/ml: 112 kcal, 1 BE	pro 100 g/ml: 21 kcal, 0,1 BE	pro 100 g/ml: 327 kcal, 3,4 BE	pro 100 g/ml: 232 kcal, 2,1 BE
Sa., 18.05.	Apfel - Sellerie - Salat	Hausgemachter Eintopf mit Wur- zelgemüse und Bockwurst <sup>1,2,16,60</sup>	Hausgemachter Grießpudding mit Zimt&Zucker <sup>12,51,51a,52,58</sup> Rhabarberkompott	Obstspeise <sup>12,14,52,58</sup>
	pro 100 g/ml: 0 kcal, 0 BE	pro 100 g/ml: 431 kcal, 1,3 BE	pro 100 g/ml: 1026 kcal, 17,6 BE	pro 100 g/ml: 0 kcal, 0 BE
So., 19.05.	Tagessuppe <sup>52,58,59,59a,60</sup>	Kräuterbraten vom Schwein gratinierten Kartoffeln <sup>52,58</sup> Schwarzwurzelgemüse und <sup>2,51,51a,52,58</sup>	Salatteller "Vier Jahres Zeiten" mit Kräutervinaigrette und Käse - Schinken Streifen gebratenen Champignons	Eis <sup>12,52,57,58</sup>
	pro 100 g/ml: 112 kcal, 1 BE	pro 100 g/ml: 606 kcal, 3,3 BE	pro 100 g/ml: 201 kcal, 0,3 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; (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; (59b) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse