

Speiseplan vom 20.05.2024 - 26.05.2024



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=Proteinheiten
KH = Kohlenhydrate

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Mo., 20.05.	Tagessuppe ^{52,58,59,59a,60}	Haxe mit ⁶¹ Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63} Kohlrabi Gemüse ^{2,51,51a,52,58} Bratensoße	Nudeln- Auflauf mit Blattspinat und Käsesoße	Joghurtspeise ^{52,58}
	pro 100 g/ml: 2404 kcal, 22,3 BE	pro 100 g/ml: 213 kcal, 2,1 BE	pro 100 g/ml: 0 kcal, 0 BE	pro 100 g/ml: 232 kcal, 2,1 BE
Di., 21.05.	Tagessuppe ^{52,58,59,59a,60}	Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" mit Salzkartoffel und Beila- gensalat ^{2,12,51,51a,52,54,58} Gemüse-Reis	Hausgemachter Grießpudding mit Zimt&Zucker ^{12,51,51a,52,58} Vanillesoße ^{52,58} Rhabarberkompott	Sahnepudding ^{12,52,58}
	pro 100 g/ml: 2404 kcal, 22,3 BE	pro 100 g/ml: 686 kcal, 6,7 BE	pro 100 g/ml: 1144 kcal, 19,5 BE	pro 100 g/ml: 116 kcal, 1,2 BE
Mi., 22.05.	Tagessuppe ^{52,58,59,59a,60}	ungarische Bohnensuppe mit ^{1,2,3,51,51a,51e,52,58,60,61} Bauchspeckwürfeln ^{1,2}	Frühlingsrolle mit Koriander-Reis und Süß-Saurer-Soße ^{1,51,51a,52,54,57,58,60}	Quarkspeise ^{52,58}
	pro 100 g/ml: 2404 kcal, 22,3 BE	pro 100 g/ml: 384 kcal, 2,1 BE	pro 100 g/ml: 469 kcal, 6,2 BE	pro 100 g/ml: 142 kcal, 1,4 BE
Do., 23.05.	Tagessuppe ^{52,58,59,59a,60}	Würziger Curry-Wurst-Gulasch mit Pommes frites und Beilagen- salat ^{2,12,54}	Vegetarischer Bratling mit Kräu- terrahmsoße und Kartoffelpüree ^{51,51a,52,54,58,60} Brokkoligemüse ^{52,58}	Cremespeise ^{52,58}
	pro 100 g/ml: 2404 kcal, 22,3 BE	pro 100 g/ml: 1304 kcal, 14 BE	pro 100 g/ml: 455 kcal, 5,1 BE	pro 100 g/ml: 103 kcal, 1,5 BE
Fr., 24.05.	Tagessuppe ^{52,58,59,59a,60}	Eingelegter Brathering mit Peter- silienkartoffeln und Beilagensalat ^{1,2,4,8,12,51,51a,52,54,55,57,58}	Pochierte Eier und Möhrengemüse Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63} Rahmsoße ^{52,58}	Joghurtspeise ^{52,58}
	pro 100 g/ml: 2404 kcal, 22,3 BE	pro 100 g/ml: 730 kcal, 2,9 BE	pro 100 g/ml: 201 kcal, 1,7 BE	pro 100 g/ml: 232 kcal, 2,1 BE
Sa., 25.05.	Apfel - Sellerie - Salat	Hausgemachter Erbseneintopf ^{1,2,3,51,51a,51e,52,58,60,61} Bockwurst ^{1,2,19,52,58}	Gebackene Reibekuchen mit Ap- felmus ^{1,2,12,13,52,58,63}	Obstspeise ^{12,14,52,58}
	pro 100 g/ml: 0 kcal, 0 BE	pro 100 g/ml: 487 kcal, 3,2 BE	pro 100 g/ml: 517 kcal, 5 BE	pro 100 g/ml: 0 kcal, 0 BE
So., 26.05.	Tagessuppe ^{52,58,59,59a,60}	Schweinenackenbraten mit Kräu- terkruste ^{51,51a,52,58,61} Bohngemüse und ^{52,58} Butterkartoffeln ^{52,58}	Farfalle mit Basilikumpesto ^{51,51a,52,58} Feta-Käse ^{52,58} Tomatensalat ²	Eis ^{12,52,57,58}
	pro 100 g/ml: 2404 kcal, 22,3 BE	pro 100 g/ml: 649 kcal, 3,7 BE	pro 100 g/ml: 375 kcal, 4,1 BE	pro 100 g/ml: 217 kcal, 2 BE

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (19) mit Milcheiweiß 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