

Speiseplan vom 22.04.2024 - 28.04.2024



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., 22.04.	Tagessuppe ^{52,58,59,59a,60}	Nudelauflauf mit gekochtem Schinken und Erbsen ^{1,2,16,52,54,58}	Kartoffelrösti Blattspinat und Kräuterquark und Radieschen ^{52,58}	Joghurtspeise ^{52,58}
	pro 100 g/ml: 2404 kcal, 22,3 BE	pro 100 g/ml: 378 kcal, 0,3 BE	pro 100 g/ml: 159 kcal, 0,8 BE	pro 100 g/ml: 232 kcal, 2,1 BE
Di., 23.04.	Tagessuppe ^{52,58,59,59a,60}	Grünkohlgemüse mit Kartoffel- würfel und Mettenden ^{1,3,51,51a,51e,51f,52,58,60,61}	Quark-Grieß Auflauf mit Beeren- ragout ^{51,51a,52,54,58} Beerenragout	Sahnepudding ^{12,52,58}
	pro 100 g/ml: 2404 kcal, 22,3 BE	pro 100 g/ml: 210 kcal, 0,8 BE	pro 100 g/ml: 209 kcal, 2,6 BE	pro 100 g/ml: 116 kcal, 1,2 BE
Mi., 24.04.	Tagessuppe ^{52,58,59,59a,60}	Königsberger Klopse mit Kapern- soße, Salzkartoffeln und Bohnen- salat ^{2,51,51a,52,54,58,60,61}	Gefüllter Crepe mit gebratenen Marktgemüse ^{51,51a,52,54,58,60}	Quarkspeise ^{52,58}
	pro 100 g/ml: 2404 kcal, 22,3 BE	pro 100 g/ml: 510 kcal, 3,4 BE	pro 100 g/ml: 322 kcal, 2,1 BE	pro 100 g/ml: 142 kcal, 1,4 BE
Do., 25.04.	Tagessuppe ^{52,58,59,59a,60}	Leberragout ^{60,61} Röstzwiebeln und ² Stampfkartoffeln ^{2,51,51a,52,54,58}	Deftiger Linseneintopf mit Bau- ernbrot ^{1,2,51,51a,52,58,60}	Cremespeise ^{52,58}
	pro 100 g/ml: 2404 kcal, 22,3 BE	pro 100 g/ml: 760 kcal, 3,7 BE	pro 100 g/ml: 200 kcal, 2,7 BE	pro 100 g/ml: 103 kcal, 1,5 BE
Fr., 26.04.	Tagessuppe ^{52,58,59,59a,60}	Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und Salat ^{51,51a,52,55,58}	Cremiger Kartoffelaufbau mit Marktgemüse ^{12,52,58,60}	Joghurtspeise ^{52,58}
	pro 100 g/ml: 2404 kcal, 22,3 BE	pro 100 g/ml: 85 kcal, 0,8 BE	pro 100 g/ml: 234 kcal, 2,5 BE	pro 100 g/ml: 232 kcal, 2,1 BE
Sa., 27.04.	Farmersalat ^{1,12,52,54,58,60,61}	Pichelsteiner Eintopf mit Rind- fleisch, Kartoffeln und Wurzelge- müse ^{2,52,58,60,63}	süße Schupfnudel mit ^{51,51a,54} Beerenragout Zimt-Zucker	Obstspeise ^{12,14,52,58}
	pro 100 g/ml: 110 kcal, 0,4 BE	pro 100 g/ml: 194 kcal, 1,3 BE	pro 100 g/ml: 253 kcal, 4,3 BE	pro 100 g/ml: 0 kcal, 0 BE
So., 28.04.	Tagessuppe ^{52,58,59,59a,60}	Hähnchenbrustfilet mit Tomaten- Käse überbacken, Brokkoli und Kroketten ^{2,12,51,51a,58}	Vegetarische Chili con Carne mit Baguettebrot ^{2,51,51a,52,58,60}	Eis ^{12,52,57,58}
	pro 100 g/ml: 2404 kcal, 22,3 BE	pro 100 g/ml: 120 kcal, 0,9 BE	pro 100 g/ml: 297 kcal, 3,4 BE	pro 100 g/ml: 217 kcal, 2 BE

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (12) mit Farbstoff; (14) gewachst; (16) mit Phosphat Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (51a) Weizen und Weizenerzeugnisse; (51e) Gerste und Gersteerzeugnisse; (51f) Hafer und Hafererzeugnisse; (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