

# Speiseplan vom 29.04.2024 - 05.05.2024



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., 29.04.	Tagessuppe <sup>52,58,59,59a,60</sup>	Sülze mit <sup>1,2,4,12,16,52,54,57,58,60,61</sup> Bratkartoffeln <sup>1,2,52,58</sup> Remouladensoße <sup>1,2,4,12,52,54,57,58</sup> Beilagensalat	Gratinierte Gnocchi's mit Tomate - Mozzarella und Basilikum <sup>51,52,58,60</sup>	Joghurtspeise <sup>52,58</sup>
	pro 100 g/ml: 2404 kcal, 22,3 BE	pro 100 g/ml: 941 kcal, 2,9 BE	pro 100 g/ml: 427 kcal, 3,8 BE	pro 100 g/ml: 232 kcal, 2,1 BE
Di., 30.04.	Tagessuppe <sup>52,58,59,59a,60</sup>	Geflügel Hühnerfrikassee mit Butterreis <sup>51,51a,52,58,60</sup>	Hausgemachte Pizza Margarita <sup>1,2,51,51a,52,58</sup>	Sahnepudding <sup>12,52,58</sup>
	pro 100 g/ml: 2404 kcal, 22,3 BE	pro 100 g/ml: 399 kcal, 2,5 BE	pro 100 g/ml: 573 kcal, 3,2 BE	pro 100 g/ml: 116 kcal, 1,2 BE
Mi., 01.05.	Tagessuppe <sup>52,58,59,59a,60</sup>	Schweinesteack "Holzfäller Art" mit <sup>2,51,51a,52,58</sup> Kartoffelwedges Kräuterschmand <sup>52,58</sup> Krautsalat <sup>2,6</sup>	Gemüse - Vollkorn - Bratling mit Kräuterrahmsoße <sup>51,51a,52,54,58</sup> Gemüse in Rahmsoße	Quarkspeise <sup>52,58</sup>
	pro 100 g/ml: 2404 kcal, 22,3 BE	pro 100 g/ml: 805 kcal, 5,4 BE	pro 100 g/ml: 381 kcal, 4,8 BE	pro 100 g/ml: 142 kcal, 1,4 BE
Do., 02.05.	Tagessuppe <sup>52,58,59,59a,60</sup>	Paprikaschotte gefüllt mit Hackfleisch Tomatensoße <sup>52,58</sup> Kartoffelpüree <sup>2,13,52,58,63</sup>	Mediterraner Gemüse - Eintopf Eintopf	Cremespeise <sup>52,58</sup>
	pro 100 g/ml: 2404 kcal, 22,3 BE	pro 100 g/ml: 616 kcal, 2,5 BE	pro 100 g/ml: 36 kcal, 0,5 BE	pro 100 g/ml: 103 kcal, 1,5 BE
Fr., 03.05.	Tagessuppe <sup>52,58,59,59a,60</sup>	Fischragout mit <sup>51,51a,52,53,55,58</sup> Erbsengemüse und <sup>52,58</sup> Butterkartoffeln <sup>52,58</sup>	Omelette mit frischen Pilzen <sup>52,54,58</sup> Blattsalat <sup>2,12,54</sup>	Joghurtspeise <sup>52,58</sup>
	pro 100 g/ml: 2404 kcal, 22,3 BE	pro 100 g/ml: 665 kcal, 3,5 BE	pro 100 g/ml: 2015 kcal, 11,9 BE	pro 100 g/ml: 232 kcal, 2,1 BE
Sa., 04.05.	Bunter Beilagensalat mit Ei und Kräuter dressing <sup>52,54,58,61</sup>	Eifler Hühnereintopf mit Markt- gemüse und Nudeln <sup>3,51,51a,51e,52,58,60</sup>	Hausgemachte Apfelringe im Backteig mit Vanillesoße <sup>14,51,51a,52,54,58</sup>	Obstspeise <sup>12,14,52,58</sup>
	pro 100 g/ml: 0 kcal, 0 BE	pro 100 g/ml: 316 kcal, 1,2 BE	pro 100 g/ml: 205 kcal, 2,5 BE	pro 100 g/ml: 0 kcal, 0 BE
So., 05.05.	Tagessuppe <sup>52,58,59,59a,60</sup>	Putengulasch mit <sup>2,3,51,51a,51e,52,58,60</sup> Frühlingsgemüse Salzkartoffeln	Gebackenes Käseschnitzel mit Ga- belspaghetti und Tomatensoße <sup>1,12,51,51a,52,54,58,60</sup>	Eis <sup>12,52,57,58</sup>
	pro 100 g/ml: 2404 kcal, 22,3 BE	pro 100 g/ml: 366 kcal, 3 BE	pro 100 g/ml: 514 kcal, 4 BE	pro 100 g/ml: 217 kcal, 2 BE

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (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; (51e) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (53) Krebstiere und -erzeugnisse; (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