

Speiseplan für die 17. Kalenderwoche vom 24.04.2023 bis 30.04.2023

Datum	Montag 24.04.2023	Dienstag 25.04.2023	Mittwoch 26.04.2023	Donnerstag 27.04.2023	Freitag 28.04.2023	Samstag 29.04.2023	Sonntag 30.04.2023
aus dem Suppentopf*	Bärlauchcremesuppe 20(W),26	Gemüsebrühe mit Nudeln 20(W),23,28	Broccoli-Gorgonzola-cremesuppe 1,20(W),26	Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen 23,28	Tomatencremesuppe 1,20(W),26	Selleriecremesuppe 1,20(W),26,28	Gemüsebrühe mit Eierflocken 3,23,28
Kilokalorien	ca. 42 kcal	ca. 44 kcal	ca. 89 kcal	ca. 28 kcal	ca. 82 kcal	ca. 83 kcal	ca. 23 kcal
Menü I*	2 Eierpannkuchen 5, 20(W), 23, 25, 26 mit Quark-Rosinenfüllung dazu warmen Beeren	Kartoffelsuppe 2, 3, 5, 8, 28 mit oder ohne Wiener Würstchen 2, 3 dazu Brot 20(W, R), 30	gefülltes 1, 2, 3, 26 Schweineschnitzel dazu Buttererbsen 26 Bratensauce 1, 20(W), 28, 31 und Kartoffeln	vegetarisch gefüllte 20(W), 28, 29 Paprikaschote dazu Paprikasauce 1, 20(W), 28, 31 und Kartoffeln	Seelachsfilet in 20(W), 21, 23, 29 Eihülle auf Rahmmöhren 26 und Kartoffeln 26	Deftiger Erbseneintopf 2, 3, 5, 8, 28, 31 mit Rauchfleisch dazu Brot 20(W, R), 30	Schweineroulade 2, 3, 20(W) "Jäger Art" dazu grünen Bohnen 26 Bratensauce 1, 20(W), 28, 31 und Kartoffeln
Kilokalorien	ca. 550 kcal	ca. 360 kcal	762 kcal	ca. 386 kcal	ca. 613 kcal	ca. 393 kcal	ca. 540 kcal
Menü II*	Hühnerfrikassee mit 1, 20(W), 26, 31 Champignon, Möhren und Spargel dazu Reis 26	Seelachsfilet 20(W), 21, 23, 26, 28, 29 in Knusperkornpanade mit Tomatenkäsesauce, 1, 20(W), 26 Kartoffeln 26 dazu Gurkensalat 26	Butternudeln 20(W), 26 Zucchini- Tomaten- 20(W), 25, 28 Bolognese und Reibekäse 1,26	Rindfleisch in 1, 3, 20(W), 26, 31 Meerrettichsauce dazu Kartoffeln und Rote Bete 9	Blumenkohl- Brokkoli 1, 2, 3, 20(W), 26 auflauf mit Kartoffeln und Käse gratiniert	2 gekochte Eier 2, 3, 23 in Süß Saurer Sauce 1, 3, 5, 20(W), 26, 29 dazu Kartoffeln und Gurkensalat	Italienische 3, 20(W) Nudelpfanne mit Gemüse und Bechamelsauce 1, 20(W), 26
Kilokalorien	ca. 526 kcal	ca. 455 kcal	ca. 415 kcal	ca. 315 kcal	ca. 435 kcal	ca. 443 kcal	ca. 524 kcal
leichte Vollkost	Menü I + II	Menü I + II	Menü II	Menü II	Menü II	Menü II	Menü II
Dessert*	Aprikosenkompott 3	Birnenquarkdessert 26	Pfirsichkompott	Götterspeise Waldmeister 1 mit Vanillesauce 1, 26	Schokopudding 8, 20(W), 26	Ananaskompott	Apfeljoghurt 26
Kilokalorien	ca. 51 kcal	ca. 120 kcal	ca. 70 kcal	ca. 70 kcal	ca. 118 kcal	ca. 69 kcal	ca. 101 kcal
Nachmittagskaffee*	Donut 1, 20(W), 23, 26, 27(Ha)	gefüllter Streuselkuchen 20(W), 23, 26	Kameruner 20(W), 23, 24, 26, 27	Zuckeruchen 1, 20(W), 23, 26	Stachelbeersandkuchen 1,20(W),23,26	Buttersandkuchen 1, 20(W), 23, 26	Obstschnitte 20(W), 23, 26
Kilokalorien	ca. 393 kcal	ca. 357 kcal	ca. 453 kcal	ca. 288 kcal	ca. 212 kcal	ca. 379 kcal	ca. 179 kcal
Abendbrot*	Kochschinken 2, 3, 8 Schinkenteewurst,grob 2, 3 Tilsiter 1, 26 Fisch in Tomate 21, 26	Mortadella mit Ei 3, 8, 23 Filetrotwurst 2, 3, 8, 26 Kräuterleberwurst 1, 2, 3, 4, 28 Gouda, Tomatenquark 1, 26	Lachsschinken 2, 3 Putenbrust 2, 3 Mettwurst,grob 1, 2, 3 Cheddar 1, 26	Toscanapastete 2, 3, 23, 26 Schwarzwälder Schinken 2 Streichmettwurst,fein 2, 3 Maasdamer 1, 26	Römerbraten 2, 3, 8 Cervelatwurst 1, 2, 3 Bauernleberwurst 1, 2, 3, 8, 28 Kräuterquark 26	Kartoffelsalat mit 2, 23, 26 Wiener Würstchen 2,3 Zwiebelmettwurst 1, 2, 3 Kümmelkäse 1, 26	Krustenbraten 2, 3, 8 Sahneleberwurst 2, 3 Camembert 26 Gefülltsalat 2

Zusätzlich zu den aufgeführten Mahlzeiten bieten wir Ihnen täglich ein Frühstück, ein zweites Frühstück, eine Spätmahlzeit und eine Nachtmahlzeit an.

Zum Frühstück und Abendessen wird noch gereicht: Kaffee, Tee, Kakao, Brot, Brötchen, Butter, Margarine, Quark, Konfitüre, Honig, Nussnougat, Rohkost

Unser Küchenteam wünscht allen Bewohnern einen „Guten Appetit“!

*Alle Zusatzstoffe und Allergene der einzelnen Speisenkomponenten sind mit einer Zahl/Zahl-Buchstabenkombination im Speiseplan aufgeführt. In der auhängenden Übersicht finden Sie die zu der Angabe gehörenden Zusatzstoff- oder Allergenbezeichnung. Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstieren, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden. Bei Fragen hilft Ihnen unser Küchenteam gern weiter.