

Speiseplan vom 19.04.2021 bis 25.04.2021, 16. Kalenderwoche



Menülinie	Menü 1/ normale Kost	Nährwerte	Menü 2/ leichte Kost	Nährwerte	Dessert	Nährwerte	Informationserläuterung Nährwerte
Datum							
19.04.2021	Nudelsuppe mit Geflügelfleisch	431,4 kcal	Spargelcremesuppe mit Lachsstreifen	620,2 kcal	Sahnejoghurt	199,5 kcal	Energie (Kilokalorien) kcal
Montag		1818,8 kJ		2599 kJ		834 kJ	Energie (Kilojoule) kJ
		2,8 g		15,2 g		8,7 g	gesättigte Fettsäuren g
		26,2 g		8,8 g		3,9 g	Eiweiß (Protein) g
		9,6 g		27,5 g		12,8 g	Fett g
67,2 g	81,3 g	16,1 g	Kohlenhydrate, resorbier g				
Zusatzstoffe		15					Legende der Zusatzstoffe
Allergene	a, c, i, a1, a2		a, d, g, a1, a2				1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel, 11 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 - auf der Grundlage von Tafelsüße, 13 - enth. eine Phenylalaninquelle(Aspartam), 14 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 15 - unter Schutzatmosphäre verpackt, 16 - chininhaltig, 17 - koffeinhaltig, 18 - mit Milcheiweiß, 20 - mit erhöhtem Tauringehalt, 21 - kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 34 - mit Jodsalz, 22 - mit Sauerstoff unter Hochdruck farbstabilisiert
20.04.2021	Szegediner Gulasch mit Kartoffelklößen oder Kartoffelbrei	591,5 kcal	Lammkeulengulasch, grüne Bohnen, Kartoffelbrei	431,9 kcal	frisches Obst nach Angebot	171 kcal	1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel, 11 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 - auf der Grundlage von Tafelsüße, 13 - enth. eine Phenylalaninquelle(Aspartam), 14 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 15 - unter Schutzatmosphäre verpackt, 16 - chininhaltig, 17 - koffeinhaltig, 18 - mit Milcheiweiß, 20 - mit erhöhtem Tauringehalt, 21 - kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 34 - mit Jodsalz, 22 - mit Sauerstoff unter Hochdruck farbstabilisiert
Dienstag		2483,7 kJ		1810,3 kJ		716,4 kJ	
		10,2 g		8,2 g		0,1 g	
		31,7 g		30,3 g		2,1 g	
		19,2 g		18,4 g		0,3 g	
68,5 g	36,2 g	38,5 g					
Zusatzstoffe	1, 3, 5, 15	1, 3, 5, 15					
Allergene	a, g, l, a1		a, g, l, a1				
21.04.2021	Schweineschnitzel, Erbsen & Möhrchen, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	514,4 kcal	gekochtes Schweinefleisch, Möhregemüse, Kartoffelbrei	373 kcal	Götterspeise mit Vanillesoße	92,8 kcal	1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel, 11 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 - auf der Grundlage von Tafelsüße, 13 - enth. eine Phenylalaninquelle(Aspartam), 14 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 15 - unter Schutzatmosphäre verpackt, 16 - chininhaltig, 17 - koffeinhaltig, 18 - mit Milcheiweiß, 20 - mit erhöhtem Tauringehalt, 21 - kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 34 - mit Jodsalz, 22 - mit Sauerstoff unter Hochdruck farbstabilisiert
Mittwoch		2160,2 kJ		1564,2 kJ		391,4 kJ	
		5,7 g		6,2 g		1,9 g	
		27,2 g		29,5 g		1,9 g	
		12,6 g		11,8 g		2 g	
69,8 g	34,2 g	14,2 g					
Zusatzstoffe	1, 3, 5, 15	1, 3, 5, 15					Legende der Allergene
Allergene	a, g, l, a1		a, g, l, a1				a - enth. Gluten, b - enth. Krebstiere, c - enth. Ei, d - enth. Fisch, e - enth. Erdnüsse, f - enth. Soja (gen-tech-frei), g - enth. Milch einschl. Laktose, h - enth. Schalenfrüchte, i - enth. Sellerie, j - enth. Senf, k - enth. Sesam, l - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, m - enth. Lupinen, n - enth. Weichtiere, a1 - enth. Weizen, a2 - enth. Roggen, a3 - enth. Gerste, a4 - enth. Hafer, a5 - enth. Dinkel, a6 - enth. Kamut, h1 - enth. Mandeln, h2 - enth. Haselnuss, h3 - enth. Walnuss, h4 - enth. Cashewnuss, h5 - enth. Pekannuss, h6 - enth. Paranuss, h7 - enth. Pistazie, h8 - enth. Macadamianuss
22.04.2021	cremiger Grießbrei	609,2 kcal	zartes Rindfleisch an Gorgonzolasoße, Kartoffelbrei, Eisbergsalat	640 kcal	Erdbeerkompott	35 kcal	a - enth. Gluten, b - enth. Krebstiere, c - enth. Ei, d - enth. Fisch, e - enth. Erdnüsse, f - enth. Soja (gen-tech-frei), g - enth. Milch einschl. Laktose, h - enth. Schalenfrüchte, i - enth. Sellerie, j - enth. Senf, k - enth. Sesam, l - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, m - enth. Lupinen, n - enth. Weichtiere, a1 - enth. Weizen, a2 - enth. Roggen, a3 - enth. Gerste, a4 - enth. Hafer, a5 - enth. Dinkel, a6 - enth. Kamut, h1 - enth. Mandeln, h2 - enth. Haselnuss, h3 - enth. Walnuss, h4 - enth. Cashewnuss, h5 - enth. Pekannuss, h6 - enth. Paranuss, h7 - enth. Pistazie, h8 - enth. Macadamianuss
Donnerstag		2580,1 kJ		2331 kJ		148 kJ	
		10,1 g		17,3 g		0,1 g	
		25,6 g		36 g		0,7 g	
		14,4 g		41,5 g		0,4 g	
64,2 g	28,5 g	5,5 g					
Zusatzstoffe	1, 3, 5, 15	1, 3, 5, 15					
Allergene	a, g, a1		a, g, l, a1				
23.04.2021	gebr. Seelachsfilet in Krosspanade, fruchtige Remouladensoße, Bratkartoffeln oder Kartoffelbrei	892,1 kcal	gebackener Hetaxkäse im Blätterteig mit Spinat, Carbonarasoße, Kartoffelbrei	714,1 kcal	Fruchtsaftgetränk nach Angebot	80 kcal	1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel, 11 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 - auf der Grundlage von Tafelsüße, 13 - enth. eine Phenylalaninquelle(Aspartam), 14 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 15 - unter Schutzatmosphäre verpackt, 16 - chininhaltig, 17 - koffeinhaltig, 18 - mit Milcheiweiß, 20 - mit erhöhtem Tauringehalt, 21 - kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 34 - mit Jodsalz, 22 - mit Sauerstoff unter Hochdruck farbstabilisiert
Freitag		3724,4 kJ		2988,9 kJ		336 kJ	
		10,7 g		21,7 g		0,2 g	
		30,6 g		27,3 g		1 g	
		52,5 g		45,7 g		1 g	
71,4 g	49,3 g	19 g					
Zusatzstoffe	1, 2, 3, 5, 15	1, 2, 3, 5, 8, 11, 15, 34					
Allergene	a, c, d, g, i, l, a1		a, c, g, l, a1, a3				
24.04.2021	Steckrüben-Pastinaken-Eintopf mit Kaßlerfleisch	387,8 kcal	Steckrüben-Pastinaken-Eintopf mit Kaßlerfleisch	387,8 kcal	Quarkspeise nach Angebot	117 kcal	Hinweis zum Abendbrot
Samstag		1622,9 kJ		1622,9 kJ		490,8 kJ	Die Informationen zu den im Abendbrot enthaltenen Inhalts & Zusatzstoffen sowie Allergene befinden sich in einem separaten Ordner auf dem jeweiligen Wohnbereich und können dort eingesehen werden!
		6,3 g		6,3 g		2,8 g	
		14,7 g		14,7 g		7,2 g	
		13 g		13 g		4 g	
49 g	49 g	12,8 g					
Zusatzstoffe	2, 3, 8	2, 3, 8					
Allergene	a, i, a1, a2		a, i, a1, a2				
25.04.2021	Putenspießbraten, Blumenkohlgemüse, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	632,5 kcal	Putenspießbraten, Blumenkohlgemüse, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	632,5 kcal	Becher Dessertspeise	131,3 kcal	Küchenleiter
Sonntag		2648,2 kJ		2648,2 kJ		553,8 kJ	
		6,8 g		6,8 g		13,6 g	
		36,7 g		36,7 g		3,6 g	
		29,4 g		29,4 g		4,6 g	Hauswirtschaftsleiter
50 g	50 g	18,8 g					
Zusatzstoffe	1, 3, 5, 15	1, 3, 5, 15					
Allergene	a, c, g, l, a1		a, c, g, l, a1				Bewohnerbeirat

Änderungen vorbehalten