

# Speiseplan vom 31.03.2025 bis 06.04.2025, 14. Kalenderwoche

	Menü 1/ normale Kost	Nährwerte	Menü 2/ leichte Kost	Nährwerte	Dessert	Nährwerte	Informationserläuterung Nährwerte	
31.03.2025 Montag	Rosenkohleintopf mit Kasslerfleisch	kcal: 304, E: 16,19 g, F: 6,41 g, KH: 41,33 g	Geflügel-Cremesuppe mit Gemüsestreifen & Hähnchenfleisch	kcal: 238, E: 13,47 g, F: 8,52 g, KH: 26,30 g	Sahnejoghurt	kcal: 210, E: 3,90 g, F: 12,45 g, KH: 19,05 g	Energie (Kilokalorien) = kcal	
	1,2,3,4,5,8,a,a1,g,i,j,l		a,a1,c,g,i		g		Eiweiß (Protein) = E: in g Fett = F: in g Kohlenhydrate = KH: in g	
01.04.2025 Dienstag	deftige Kohlroulade an Bratensoße, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 411, E: 12,10 g, F: 27,84 g, KH: 24,57 g	Lammhacksteak mit Wurzelgemüse und Kartoffelbrei	kcal: 403, E: 17,92 g, F: 20,70 g, KH: 36,37 g	Frisches Obst nach Angebot	kcal: 46, E: 0,41 g, F: 0,13 g, KH: 10,24 g	<b>Legende der Zusatzstoffe und Allergene:</b> 1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, 9 = mit Süßungsmittel/n, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l	
	1,3,5,a,a1,g,l		1,3,5,a,a1,c,g,l		2			
02.04.2025 Mittwoch	deftiges Bauernfrühstück mit Jagdwurst & Kassler an Bratensoße, Gewürzgurke	kcal: 462, E: 20,05 g, F: 24,76 g, KH: 42,11 g	gedünstete Hähnchenbrust, Schonkostgemüse, Kartoffelbrei	kcal: 361, E: 28,93 g, F: 12,92 g, KH: 32,03 g	Strudelpudding Schoko-Vanille	kcal: 120, E: 3,82 g, F: 1,75 g, KH: 22,35 g		
	1,2,3,8,c,g,i,j		1,3,5,a,a1,c,g,i,l		1,g			
03.04.2025 Donnerstag	deftige lose Wurst mit Sauerkraut, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 591, E: 18,24 g, F: 28,94 g, KH: 60,41 g	Vanille-Milchnudeln mit Zimt & Zucker	kcal: 493, E: 18,55 g, F: 11,87 g, KH: 77,30 g	Erdbeerkompott	kcal: 75, E: 0,70 g, F: 0,40 g, KH: 15,50 g		
	1,3,5,a,a1,a4,g,l		a,a1,c,g					
04.04.2025 Freitag	Kabeljaufilet in Knusperpanade an Zitronen-Dillsoße, hausgem. Kartoffelsalat oder Kartoffelbrei	kcal: 313, E: 20,57 g, F: 12,49 g, KH: 27,73 g	Bayrischer Leberkäse an Rahmsoße, Kartoffelbrei, Weißkrautsalat	kcal: 569, E: 17,05 g, F: 41,50 g, KH: 28,99 g	Fruchtsaftgetränk	kcal: 84, E: 0,00 g, F: 0,00 g, KH: 20,00 g		
	1,3,5,a,a1,a3,c,d,g,j,l		1,11,2,3,5,8,a,a1,g,i,l		3			
05.04.2025 Samstag	Putengulasch, Pariser Karotten, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 408, E: 32,26 g, F: 17,24 g, KH: 27,83 g	Putengulasch, Pariser Karotten, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 408, E: 32,26 g, F: 17,24 g, KH: 27,83 g	Becher Dessert nach Angebot	kcal: 131, E: 3,00 g, F: 5,73 g, KH: 16,65 g		<b>Hinweis zum Abendbrot:</b> 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!
	1,3,5,a,a1,a3,g,l		1,3,5,a,a1,a3,g,l		a,a1,g			
06.04.2025 Sonntag	Sauerbraten, Rotkohl, Kartoffelklöße oder Kartoffelbrei	kcal: 533, E: 31,73 g, F: 16,39 g, KH: 60,82 g	Sauerbraten, Schonkostgemüse, Kartoffelklöße oder Kartoffelbrei	kcal: 435, E: 33,36 g, F: 13,01 g, KH: 43,75 g	Becher Dessert nach Angebot	kcal: 131, E: 3,00 g, F: 5,73 g, KH: 16,65 g		Küchenleiter*in Hauswirtschaftsleiter*in Bewohnerbeirat
	1,3,5,a,a1,g,i,l		1,3,5,a,a1,g,i,l		a,a1,g			

Änderungen vorbehalten