

# Speiseplan vom 30.03.2026 bis 05.04.2026, 14. Kalenderwoche

	Menü 1/ normale Kost	Nährwerte	Menü 2/ leichte Kost	Nährwerte	Dessert	Nährwerte	Informationserläuterung Nährwerte
30.03.2026 Montag	Möhreneintopf mit Rindfleisch	kcal: 349, E: 15,68 g, F: 8,86 g, KH: 47,86 g	pürierte Süßkartoffelsuppe mit Lauch & Fleischklößchen	kcal: 369, E: 13,33 g, F: 4,88 g, KH: 65,75 g	Sahnejoghurt	kcal: 200, E: 3,90 g, F: 12,75 g, KH: 16,05 g	Energie (Kilokalorien) = kcal
	1,2,3,4,5,8,a,a1,i,j,l		1,4,a,a1,i,j		g		Eiweiß (Protein) = E: in g
31.03.2026 Dienstag	Schupfnudel-Pfanne mit Schinken, Paprika & Champignons an Tomaten- Sahnesoße, Gurkensalat	kcal: 341, E: 11,45 g, F: 15,37 g, KH: 37,34 g	Geflügelfrikadelle, Kohlrabigemüse, Kartoffelbrei	kcal: 415, E: 16,76 g, F: 21,53 g, KH: 37,87 g	Frisches Obst nach Angebot	kcal: 46, E: 0,41 g, F: 0,13 g, KH: 10,24 g	Kohlenhydrate = KH: in g
	2,3,5,g,i,l		1,3,a,a1,c,g,l		2		Legende der Zusatzstoffe und Allergene:
01.04.2026 Mittwoch	zart gebratene Hähnchenkeule, Rotkohl, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 642, E: 38,80 g, F: 35,59 g, KH: 39,08 g	gedünstet Hähnchenkeule, Schonkostgemüse, Kartoffelbrei	kcal: 618, E: 38,85 g, F: 35,43 g, KH: 33,03 g	Strudel- pudding Schoko- Vanille	kcal: 120, E: 3,82 g, F: 1,75 g, KH: 22,35 g	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, 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,a,a1,c,g,l		1,3,a,a1,c,g,l		1,g		
02.04.2026 Donnerstag	Schlemmerröhrei, Rahmspinat, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 415, E: 22,87 g, F: 31,85 g, KH: 16,21 g	Vanille-Milchnudeln mit Zimt & Zucker	kcal: 492, E: 18,52 g, F: 11,87 g, KH: 77,28 g	Apfelmus	kcal: 86, E: 0,50 g, F: 0,50 g, KH: 19,00 g	
	1,3,a,a1,c,g,i,l		a,a1,c,g		3		
03.04.2026 Freitag Karfreitag	geräuchertes Forellenfilet an Orangen-Remoulade, Bratkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 543, E: 27,54 g, F: 34,16 g, KH: 29,82 g	Kochklops in Petersiliensoße, Karottengemüse, Kartoffelbrei	kcal: 516, E: 16,27 g, F: 30,66 g, KH: 41,37 g	Becher Dessert nach Angebot	kcal: 131, E: 3,00 g, F: 5,73 g, KH: 16,65 g	
	1,2,3,c,d,g,j,l		1,3,a,a1,a3,c,g,l		a,a1,g		
04.04.2026 Samstag	Blumenkohlragout mit bunten Gemüstreifen & Fleischklößchen, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 193, E: 6,94 g, F: 8,73 g, KH: 19,18 g	Blumenkohlragout mit bunten Gemüstreifen & Fleischklößchen, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 193, E: 6,94 g, F: 8,73 g, KH: 19,18 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,a,a1,a3,c,g,i,l		1,3,a,a1,a3,c,g,i,l		a,a1,g		
05.04.2026 Sonntag Ostern	Burgunderbraten vom Schweinekamm, Sauerkraut, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 518, E: 24,84 g, F: 26,52 g, KH: 36,71 g	Burgunderbraten vom Schweinekamm, Schonkostgemüse, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 410, E: 23,83 g, F: 21,77 g, KH: 21,39 g	Becher Dessert nach Angebot	kcal: 131, E: 3,00 g, F: 5,73 g, KH: 16,65 g	Küchenleiter*in
	1,3,a,a1,a3,g,i,l		1,3,a,a1,a3,g,i,l		a,a1,g		Hauswirtschaftsleiter*in Bewohnerbeirat

Änderungen vorbehalten