

Speiseplan vom 04.05.2026 bis 10.05.2026, 19. Kalenderwoche

	Menü 1/ normale Kost	Nährwerte	Menü 2/ leichte Kost	Nährwerte	Dessert	Nährwerte	Informationserläuterung Nährwerte
04.05.2026 Montag	deftiger Erbseneintopf mit Bockwurst	kcal: 577, E: 30,07 g, F: 19,55 g, KH: 64,72 g	Tomaten-Cremesuppe mit Fleischklößchen & Reiseinlage	kcal: 350, E: 9,18 g, F: 10,42 g, KH: 53,35 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		11,a,a1,c,g,i,j				g
05.05.2026 Dienstag	gebratene Nudeln mit feinem Gemüse an Tomaten-Schinken-Sahnesoße	kcal: 487, E: 20,38 g, F: 17,43 g, KH: 60,70 g	Geflügelfrikadelle, Schonkostgemüse, Kartoffelbrei	kcal: 424, E: 16,02 g, F: 21,48 g, KH: 39,47 g	Frisches Obst nach Angebot	kcal: 46, E: 0,41 g, F: 0,13 g, KH: 10,24 g	Fett = F: in g
	2,3,8,a,a1,c,g,i,j		3,a,a1,c,g,i,l				2
06.05.2026 Mittwoch	Putenschnitzel mit frischem Spargel an Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 583, E: 30,88 g, F: 34,82 g, KH: 38,76 g	Putenschnitzel mit Blumenkohl, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 529, E: 28,91 g, F: 31,33 g, KH: 34,32 g	Götterspeise mit Vanillesoße	kcal: 57, E: 1,11 g, F: 1,07 g, KH: 10,82 g	Legende der Zusatzstoffe und Allergene: 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, 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		3,a,a1,c,g,l				
07.05.2026 Donnerstag	Geschnetzeltes vom Schwein in Pilzrahmsoße, gelbe Bohnen, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 455, E: 28,13 g, F: 25,83 g, KH: 25,56 g	Schokoladensuppe mit Löffelbiskuit	kcal: 555, E: 21,54 g, F: 12,74 g, KH: 86,85 g	Apfelmus	kcal: 69, E: 0,00 g, F: 0,00 g, KH: 16,00 g	
	3,a,a1,g,i,l		a,a1,c,g				3
08.05.2026 Freitag	Matjesfilet nach Hausfrauen Art dazu Bratkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 752, E: 20,12 g, F: 54,25 g, KH: 43,72 g	Mini-Hackbällchen in Rote Beete-Rahmsoße, Schonkostgemüse, Kartoffelbrei	kcal: 451, E: 20,85 g, F: 26,36 g, KH: 30,80 g	Fruchtsaftgetränk	kcal: 86, E: 0,00 g, F: 0,00 g, KH: 20,00 g	
	2,3,9,c,d,g,j,l		1,3,a,a1,c,g,i,l				3
09.05.2026 Samstag	Omelett mit Spinatfüllung an Kräutersoße, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 378, E: 21,90 g, F: 21,11 g, KH: 22,69 g	Omelett mit Spinatfüllung an Kräutersoße, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 378, E: 21,90 g, F: 21,11 g, KH: 22,69 g	Becher Dessert nach Angebot	kcal: 131, E: 3,00 g, F: 5,73 g, KH: 16,65 g	Hinweis zum Abendbrot: 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,c,g,i,l		1,3,a,a1,c,g,i,l				a,a1,g
10.05.2026 Sonntag	zarte Schweineroulade, Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 425, E: 24,90 g, F: 22,98 g, KH: 24,40 g	zarte Schweineroulade, Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 425, E: 24,90 g, F: 22,98 g, KH: 24,40 g	Becher Dessert nach Angebot	kcal: 131, E: 3,00 g, F: 5,73 g, KH: 16,65 g	Küchenleiter*in
	1,2,3,a,a1,g,j,l		1,2,3,a,a1,g,j,l				a,a1,g

Änderungen vorbehalten