

Speiseplan vom 21.07.2025 bis 27.07.2025, 30. Kalenderwoche

	Menü 1/ normale Kost	Nähr- werte	Menü 2/ leichte Kost	Nähr- werte	Dessert	Nähr- werte	Informationserläuterung Nährwerte
21.07.2025 Montag	Graupensuppe mit Kasselerfleisch	kcal: 343, E: 16,31 g, F: 4,09 g, KH: 57,76 g	fruchtige Tomatensuppe mit Fleischklößchen	kcal: 315, E: 10,41 g, F: 9,75 g, KH: 45,47 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,a3,i,j,l		a,a1,c,g		g		Eiweiß (Protein) = E: in g
22.07.2025 Dienstag	pikante Gehacktesstippe, hausgemachter Kartoffelbrei, Gurkensalat	kcal: 393, E: 21,10 g, F: 19,26 g, KH: 30,83 g	hausgemachter Kräuterquark mit Drillings (Pell-) Kartoffeln & Gurkensalat	kcal: 386, E: 20,11 g, F: 12,58 g, KH: 40,66 g	Frisches Obst nach Angebot	kcal: 46, E: 0,41 g, F: 0,13 g, KH: 10,24 g	Fett = F: in g
	1,3,5,a,a1,g,l		3,5,g,l		2		Kohlenhydrate = KH: in g
23.07.2025 Mittwoch	gebratenes Schweinenackensteak, Champignon-Speck-Gemüse, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 256, E: 31,90 g, F: 9,27 g, KH: 9,67 g	gebratene Hähnchenbrust, Schonkostgemüse, Kartoffelbrei	kcal: 355, E: 27,20 g, F: 13,05 g, KH: 31,09 g	Grüne Grütze mit Vanillesoße	kcal: 114, E: 1,48 g, F: 1,27 g, KH: 23,95 g	Legende der Zusatzstoffe und Allergene:
	1,2,3,5,g,l		1,3,5,a,a1,c,g,i,l		1,a,a1,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), h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, h2 = Haselnüsse, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l
24.07.2025 Donnerstag	Topfenknödel mit warmer Vanillesoße	kcal: 731, E: 17,22 g, F: 17,03 g, KH: 125,04 g	gefüllte Paprikaschote an Bratensoße, Kartoffelbrei	kcal: 282, E: 9,57 g, F: 14,90 g, KH: 25,22 g	Pflaumen- kompott	kcal: 90, E: 0,38 g, F: 0,13 g, KH: 20,75 g	
	1,2,3,a,a1,c,g		1,3,5,a,a1,c,g,l		3		
25.07.2025 Freitag	geräuchertes Forellenfilet an Orangen-Remoulade, Bratkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 543, E: 27,54 g, F: 34,16 g, KH: 29,82 g	feines Sülzkotelette, Remouladensoße, Bratkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 648, E: 17,44 g, F: 48,46 g, KH: 34,14 g	Fruchtsaft- getränk	kcal: 84, E: 0,00 g, F: 0,00 g, KH: 20,00 g	
	1,2,3,5,c,d,g,j,l		1,2,3,5,8,c,g,i,j,l		3		
26.07.2025 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!
	1,3,5,a,a1,c,g,i,l		1,3,5,a,a1,c,g,i,l		a,a1,g		
27.07.2025 Sonntag	zarter Braten von der Putenbrust, Kaisergemüse, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 323, E: 32,99 g, F: 11,86 g, KH: 18,24 g	zarter Braten von der Putenbrust, Kaisergemüse, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 323, E: 32,99 g, F: 11,86 g, KH: 18,24 g	Becher Dessert nach Angebot	kcal: 131, E: 3,00 g, F: 5,73 g, KH: 16,65 g	Küchenleiter*in
	1,3,5,a,a1,c,g,l		1,3,5,a,a1,c,g,l		a,a1,g		Hauswirtschaftsleiter*in
Bewohnerbeirat							

Änderungen vorbehalten