

Speiseplan vom 27.07.2026 bis 02.08.2026, 31. Kalenderwoche

	Menü 1/ normale Kost	Nähr- werte	Menü 2/ leichte Kost	Nähr- werte	Dessert	Nähr- werte	Informationserläuterung Nährwerte
27.07.2026 Montag	Möhreneintopf mit Rindfleisch	kcal: 349, E: 15,68 g, F: 8,86 g, KH: 47,86 g	Tomaten-Cremesuppe mit Fleischklößchen & Reiseinlage	kcal: 349, 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		Eiweiß (Protein) = E: in g
28.07.2026 Dienstag	pikante Gehacktesstippe, hausgemachter Kartoffelbrei, Dänischer Gurkensalat	kcal: 415, E: 20,89 g, F: 19,16 g, KH: 36,04 g	gebratene Hähnchenbrust "Natur", Blumenkohl, Kartoffelbrei	kcal: 358, E: 29,96 g, F: 13,65 g, KH: 26,83 g	Frisches Obst nach Angebot	kcal: 46, E: 0,41 g, F: 0,13 g, KH: 10,24 g	Fett = F: in g
	1,a,a1,g,j		3,a,a1,c,g,l		2		Kohlenhydrate = KH: in g
29.07.2026 Mittwoch	gebratene Kalbsleber an Zwiebel-Apfelsoße, grüne Bohnen, hausgemachter Kartoffelbrei	kcal: 447, E: 34,53 g, F: 14,88 g, KH: 42,75 g	gekochtes Schweinefleisch, Kohlrabi, Kartoffelbrei	kcal: 394, E: 30,77 g, F: 16,94 g, KH: 28,58 g	Rote Grütze mit Vanillesoße	kcal: 114, E: 1,48 g, F: 1,27 g, KH: 23,94 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, 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
	g,l		3,a,a1,c,g,l		1,a,a1,g		
30.07.2026 Donnerstag	cremiger Milchreis mit Zimt & Zucker	kcal: 547, E: 20,52 g, F: 13,78 g, KH: 84,70 g	Putenrollbraten, Kartoffelbrei & Rohkostsalat	kcal: 369, E: 32,70 g, F: 14,84 g, KH: 24,29 g	Kirschkompott	kcal: 70, E: 0,60 g, F: 0,10 g, KH: 15,90 g	
	g		11,3,g,l				
31.07.2026 Freitag	Matjesfilet nach „Hausfrauen Art“ dazu Bratkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 752, E: 20,12 g, F: 54,25 g, KH: 43,72 g	2 kleine Rote Beete Bratlinge (<i>vegetarisch</i>) an gelber Currysoße & Kartoffelbrei	kcal: 396, E: 8,66 g, F: 16,84 g, KH: 49,71 g	Fruchtsaftgetränk	kcal: 86, E: 0,00 g, F: 0,00 g, KH: 20,00 g	
	2,3,9,c,d,g,j,l		3,c,g,l		3		
01.08.2026 Samstag	feines Eierragout mit Gemüwestreifen & Fleischklößchen, Reis oder Kartoffelbrei	kcal: 384, E: 18,47 g, F: 17,81 g, KH: 36,48 g	feines Eierragout mit Gemüwestreifen & Fleischklößchen, Reis oder Kartoffelbrei	kcal: 384, E: 18,47 g, F: 17,81 g, KH: 36,48 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!
	3,a,a1,a3,c,g,i,j,l		3,a,a1,a3,c,g,i,j,l		a,a1,g		
02.08.2026 Sonntag	Hähnchenroulade, Möhrengemüse, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 398, E: 24,56 g, F: 21,06 g, KH: 25,10 g	Hähnchenroulade, Möhrengemüse, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 398, E: 24,56 g, F: 21,06 g, KH: 25,10 g	Becher Dessert nach Angebot	kcal: 131, E: 3,00 g, F: 5,73 g, KH: 16,65 g	Küchenleiter*in
	3,a,a1,c,g,l		3,a,a1,c,g,l		a,a1,g		Hauswirtschaftsleiter*in
Bewohnerbeirat							

Änderungen vorbehalten