

Speiseplan vom 02.02.2026 bis 08.02.2026, 6. Kalenderwoche

| | Menü 1/ normale Kost | Nähr-werte | Menü 2/ leichte Kost | Nähr-werte | Dessert | Nähr-werte | Informationserläuterung Nährwerte | |
|--------------------------|---|--|--|--|---|---|---|--|
| 02.02.2026 Montag | deftige Kartoffelsuppe mit Bockwurst 2,3,5,8,a,a1,i,j,l | kcal: 312, E: 11,42 g, F: 14,26 g, KH: 32,75 g | Geflügel Cremesuppe mit Gemüsestreifen & Hähnchenfleisch a,a1,c,g,i | kcal: 238, E: 13,45 g, F: 8,52 g, KH: 26,29 g | Sahnejoghurt g | kcal: 200, E: 3,90 g, F: 12,75 g, KH: 16,05 g | Energie (Kilokalorien) = kcal Eiweiß (Protein) = E: in g Fett = F: in g Kohlenhydrate = KH: in g Legende der Zusatzstoffe und Allergene: | |
| | | | | | | | 1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 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 | |
| 03.02.2026 Dienstag | pikantes Wurstragout in Tomatensoße mit Gabelspaghetti oder Kartoffelbrei, Gurkensalat 1,2,3,8,a,a1,c,g,j,l | kcal: 549, E: 20,30 g, F: 34,20 g, KH: 39,95 g | pikantes Wurstragout in Rahmsoße & Kartoffelbrei, Tomatensalat 1,2,3,5,8,a,a1,g,i,j,l | kcal: 490, E: 17,04 g, F: 33,86 g, KH: 29,09 g | Frisches Obst nach Angebot 2 | kcal: 46, E: 0,41 g, F: 0,13 g, KH: 10,24 g | | |
| | | | | | | | | |
| 04.02.2026 Mittwoch | Schweinelachsschnitzel, Erbsengemüse, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei 1,3,a,a1,g,l | kcal: 401, E: 30,05 g, F: 11,69 g, KH: 40,11 g | Hähnchenschnitzel "Natur" mit Regenbogen-Karotten, Kartoffelbrei 1,3,a,a1,c,g,i | kcal: 315, E: 27,53 g, F: 11,56 g, KH: 23,62 g | Sahnepudding mit Orangensoße 1,g | kcal: 225, E: 4,42 g, F: 4,94 g, KH: 40,25 g | 1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 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 | |
| | | | | | | | | |
| 05.02.2026 Donnerstag | deftige lose Wurst mit Sauerkraut, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei 1,2,3,a,a1,a4,g,l | kcal: 648, E: 28,64 g, F: 35,48 g, KH: 49,90 g | winterliche Schokoladensuppe mit Zimtgeschmack & Löffelbiskuit a,a1,c,g | kcal: 556, E: 21,55 g, F: 12,76 g, KH: 87,13 g | Pflaumenkompott 3 | kcal: 90, E: 0,38 g, F: 0,13 g, KH: 20,75 g | 1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 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 | |
| | | | | | | | | |
| 06.02.2026 Freitag | gebratenes Seefischfilet an Zitronen-Senf-Soße, hausgemachter Kartoffelsalat oder Kartoffelbrei 1,11,2,3,a,a1,a3,c,d,g,j,l | kcal: 489, E: 17,30 g, F: 24,93 g, KH: 47,10 g | gefüllte Paprikaschote an Bratensoße, Kartoffelbrei 1,3,a,a1,c,g,i | kcal: 281, E: 9,49 g, F: 14,85 g, KH: 25,41 g | Fruchtsaftgetränk 3 | kcal: 86, E: 0,00 g, F: 0,00 g, KH: 20,00 g | 1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 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 | |
| | | | | | | | | |
| 07.02.2026 Samstag | feiner Hackbraten an Karottengemüse, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei 1,3,5,8,a,a1,c,g,j,l | kcal: 433, E: 12,97 g, F: 31,89 g, KH: 21,66 g | feiner Hackbraten an Karottengemüse, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei 1,3,5,8,a,a1,c,g,j,l | kcal: 433, E: 12,97 g, F: 31,89 g, KH: 21,66 g | Becher Dessert nach Angebot a,a1,g | 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! | |
| | | | | | | | | |
| 08.02.2026 Sonntag | zartes Hirschgulasch, Rotkohl, Kartoffelklöße oder Kartoffelbrei 1,3,a,a1,g,l | kcal: 523, E: 25,27 g, F: 16,89 g, KH: 57,68 g | zartes Hirschgulasch, Schonkostgemüse, Kartoffelklöße oder Kartoffelbrei 1,3,a,a1,g,l | kcal: 523, E: 25,27 g, F: 16,89 g, KH: 57,68 g | Becher Dessert nach Angebot a,a1,g | kcal: 131, E: 3,00 g, F: 5,73 g, KH: 16,65 g | Küchenleiter*in Hauswirtschaftsleiter*in Bewohnerbeirat | |
| | | | | | | | | |

Änderungen vorbehalten