

Speiseplan vom 15.06.2026 bis 21.06.2026, 25. Kalenderwoche

	Menü 1/ normale Kost	Nährwerte	Menü 2/ leichte Kost	Nährwerte	Dessert	Nährwerte	Informationserläuterung Nährwerte
15.06.2026 Montag	Möhren-Kohlrabi-Eintopf 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
16.06.2026 Dienstag	Schweinerippchen an hausgemachtem Kartoffelsalat oder Kartoffelbrei, Weißkrautsalat	kcal: 559, E: 42,85 g, F: 29,68 g, KH: 26,67 g	zarte Rinderbrust, Blumenkohl, Kartoffelbrei	kcal: 558, E: 27,51 g, F: 38,62 g, KH: 22,94 g	Frisches Obst nach Angebot	kcal: 46, E: 0,41 g, F: 0,13 g, KH: 10,24 g	Fett = F: in g
	1,11,2,3,c,g,j,l		3,a,a1,a3,g,i,l		2		Kohlenhydrate = KH: in g
17.06.2026 Mittwoch	Thüringer Bratwurst, Porreegemüse, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 362, E: 15,76 g, F: 23,44 g, KH: 19,66 g	Geflügelbratwurst, Möhrengemüse, Kartoffelbrei	kcal: 437, E: 18,11 g, F: 24,15 g, KH: 33,61 g	Götterspeise mit Vanillesoße	kcal: 57, E: 1,11 g, F: 1,07 g, KH: 10,82 g	Legende der Zusatzstoffe und Allergene:
	3,8,a,a1,g,j,l		3,8,a,a1,c,g,j,l		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 =
18.06.2026 Donnerstag	cremiger Grießbrei	kcal: 541, E: 21,93 g, F: 15,00 g, KH: 78,84 g	Hähnchenbrustfilet im Käsebackteig, Sommergemüse, Kartoffelbrei	kcal: 433, E: 29,73 g, F: 13,38 g, KH: 45,22 g	Erdbeer-Mango-Kompott	kcal: 75, E: 0,70 g, F: 0,40 g, KH: 15,50 g	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
	a,a1,g		3,a,a1,c,g,l				
19.06.2026 Freitag	feine Fischstäbchen an Kräuterremoulade, Mini-Backkartoffeln oder Kartoffelbrei, Eisbergsalat	kcal: 559, E: 19,11 g, F: 33,21 g, KH: 41,56 g	Lammhacksteak mit grünen Bohnen und Kartoffelbrei	kcal: 358, E: 16,47 g, F: 20,09 g, KH: 27,94 g	Fruchtsaftgetränk	kcal: 86, E: 0,00 g, F: 0,00 g, KH: 20,00 g	
	3,a,a1,c,d,g,j,l		3,a,a1,c,g,l		3		
20.06.2026 Samstag	Hühnerfrikassee mit Leipziger Allerlei, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 344, E: 26,37 g, F: 16,84 g, KH: 20,29 g	Hühnerfrikassee mit Leipziger Allerlei, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 344, E: 26,37 g, F: 16,84 g, KH: 20,29 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,d,f,g,i,j,l		1,3,a,a1,c,d,f,g,i,j,l		a,a1,g		
21.06.2026 Sonntag	Rinder-Sauerbraten, Kaisergemüse, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 339, E: 32,04 g, F: 11,00 g, KH: 25,54 g	Rinder-Sauerbraten, Kaisergemüse, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 339, E: 32,04 g, F: 11,00 g, KH: 25,54 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,g,i,l		1,3,a,a1,g,i,l		a,a1,g		Hauswirtschaftsleiter*in Bewohnerbeirat

Änderungen vorbehalten