

Speiseplan vom 13.04.2026 bis 19.04.2026, 16. Kalenderwoche

	Menü 1/ normale Kost	Nährwerte	Menü 2/ leichte Kost	Nährwerte	Dessert	Nährwerte	Informationserläuterung Nährwerte
13.04.2026 Montag	Graupensuppe mit Rindfleisch	kcal: 353, E: 16,11 g, F: 4,51 g, KH: 59,58 g	Spargelcremesuppe mit Hühnerfleisch	kcal: 485, E: 4,02 g, F: 24,50 g, KH: 60,16 g	Sahnejoghurt	kcal: 200, E: 3,90 g, F: 12,75 g, KH: 16,05 g	Energie (Kilokalorien) = kcal
	1,3,4,5,a,a1,a3,i,j,l		a,a1,g		g		Eiweiß (Protein) = E: in g Fett = F: in g Kohlenhydrate = KH: in g
14.04.2026 Dienstag	gebratene Kalbsleber an Zwiebel-Apfelsoße, grüne Bohnen, hausgemachter Kartoffelbrei	kcal: 447, E: 34,53 g, F: 14,88 g, KH: 42,75 g	gebackener Fleischkäse an Rahmsoße, hausgem. Kartoffelbrei, Tomatensalat	kcal: 561, E: 18,39 g, F: 39,52 g, KH: 30,79 g	Frisches Obst nach Angebot	kcal: 46, E: 0,41 g, F: 0,13 g, KH: 10,24 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), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l
	g,l		2,3,5,8,a,a1,g,i,l		2		
15.04.2026 Mittwoch	Schweinelachsschnitzel, frischer Spargel, Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 389, E: 25,62 g, F: 17,80 g, KH: 33,87 g	Hähnchensteak "Natur" mit Brokkoli, Kartoffelbrei	kcal: 315, E: 27,53 g, F: 11,56 g, KH: 23,62 g	Milchdrink nach Angebot	kcal: 83, E: 4,73 g, F: 0,23 g, KH: 15,75 g	
	1,3,a,a1,c,g,i,l		1,3,a,a1,c,g,l		1,11,g		
16.04.2026 Donnerstag	Kartoffelpuffer	kcal: 909, E: 6,06 g, F: 75,23 g, KH: 50,28 g	feines Eierragout mit Gemüstreifen & Fleischklößchen, Kartoffelbrei	kcal: 308, E: 14,73 g, F: 17,86 g, KH: 21,25 g	Apfelmus	kcal: 86, E: 0,50 g, F: 0,50 g, KH: 19,00 g	
	a,a1,c		1,3,a,a1,a3,c,g,i,j,l		3		
17.04.2026 Freitag	zartes Welsfilet an Zitronen- Kräutersoße, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 315, E: 28,17 g, F: 13,72 g, KH: 19,09 g	gekochtes Schweinefleisch, Regenbogen-Karotten, Kartoffelbrei	kcal: 410, E: 29,42 g, F: 19,75 g, KH: 28,25 g	Fruchtsaftgetränk	kcal: 86, E: 0,00 g, F: 0,00 g, KH: 20,00 g	
	1,3,a,a1,c,d,g,i,l		1,3,g,l		3		
18.04.2026 Samstag	Hähnchenroulade, Wachsbrechbohnen, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 421, E: 26,39 g, F: 23,54 g, KH: 23,36 g	Hähnchenroulade, Wachsbrechbohnen, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 421, E: 26,39 g, F: 23,54 g, KH: 23,36 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,l		1,3,a,a1,c,g,l		a,a1,g		
19.04.2026 Sonntag	Sauerbraten, Apfel-Rotkohl, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 434, E: 30,55 g, F: 14,64 g, KH: 41,95 g	Sauerbraten, Schonkostgemüse, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 328, E: 30,46 g, F: 11,22 g, KH: 24,08 g	Becher Dessert nach Angebot	kcal: 131, E: 3,00 g, F: 5,73 g, KH: 16,65 g	Küchenleiter*in Hauswirtschaftsleiter*in Bewohnerbeirat
	1,3,a,a1,g,i,l		1,3,a,a1,g,i,l		a,a1,g		

Änderungen vorbehalten