

Speiseplan vom 24.08.2026 bis 30.08.2026, 35. Kalenderwoche

	Menü 1/ normale Kost	Nähr- werte	Menü 2/ leichte Kost	Nähr- werte	Dessert	Nähr- werte	Informationserläuterung Nährwerte
24.08.2026 Montag	Kartoffelsuppe mit Bockwurst	kcal: 312, E: 11,42 g, F: 14,26 g, KH: 32,75 g	Waldpilzcremesuppe mit Croutons & Kräutern	kcal: 230, E: 7,17 g, F: 9,34 g, KH: 29,09 g	Sahnejoghurt	kcal: 200, E: 3,90 g, F: 12,75 g, KH: 16,05 g	Energie (Kilokalorien) = kcal
	2,3,5,8,a,a1,i,j,l		a,a1,c,g		g		Eiweiß (Protein) = E: in g
25.08.2026 Dienstag	würziges Szegediner Krautgulasch, Kartoffelklöße oder Kartoffelbrei	kcal: 383, E: 24,41 g, F: 15,22 g, KH: 34,33 g	Geflügelbratwurst, Schonkostgemüse, Kartoffelbrei	kcal: 439, E: 19,02 g, F: 25,48 g, KH: 31,07 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,a,a1,g,l		3,8,a,a1,c,g,i,j,l		2		Kohlenhydrate = KH: in g
26.08.2026 Mittwoch	gebratene Hähnchenkeule, Buttererbsen, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 651, E: 45,68 g, F: 37,20 g, KH: 29,41 g	gedünstet Hähnchenkeule, Blumenkohl, Kartoffelbrei	kcal: 619, E: 39,77 g, F: 36,76 g, KH: 30,00 g	Pudding mit Vanillegeschmack & Fruchtsoße	kcal: 154, E: 4,01 g, F: 1,91 g, KH: 30,07 g	Legende der Zusatzstoffe und Allergene:
	3,a,a1,c,g,l		3,a,a1,c,g,i,l		1,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, 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
27.08.2026 Donnerstag	Schlemmerrührei, Rahmspinat, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 415, E: 22,87 g, F: 31,85 g, KH: 16,11 g	Kaiserschmarrn mit Rosinen an warmer Vanillesoße	kcal: 395, E: 10,83 g, F: 7,07 g, KH: 71,34 g	Kaltschale mit verschiedenen Früchten & Perl Sago	kcal: 452, E: 1,45 g, F: 0,75 g, KH: 107,70 g	
	3,a,a1,c,g,i,l		a,a1,c,g		1,a,a1		
28.08.2026 Freitag	geräuchertes Forellenfilet an Curry-Mango-Remoulade, Bratkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 533, E: 26,97 g, F: 33,53 g, KH: 29,36 g	Lammhacksteak mit Wachsbrechbohnen und Kartoffelbrei	kcal: 371, E: 14,20 g, F: 20,33 g, KH: 30,38 g	Fruchtsaftgetränk	kcal: 86, E: 0,00 g, F: 0,00 g, KH: 20,00 g	
	2,3,c,d,g,j,l		3,a,a1,c,g,l		3		
29.08.2026 Samstag	2 Königsberger Klopse in Kapernsoße, Reis oder Kartoffelbrei, Rotkrautsalat	kcal: 457, E: 15,58 g, F: 26,44 g, KH: 38,23 g	2 Königsberger Klopse in Kapernsoße, Reis oder Kartoffelbrei, Rotkrautsalat	kcal: 457, E: 15,58 g, F: 26,44 g, KH: 38,23 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,l		3,a,a1,a3,c,g,l		a,a1,g		
30.08.2026 Sonntag	pikante Rinderroulade, bunte Möhren, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 373, E: 23,13 g, F: 18,01 g, KH: 25,04 g	pikante Rinderroulade, bunte Möhren, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 373, E: 23,13 g, F: 18,01 g, KH: 25,04 g	Becher Dessert nach Angebot	kcal: 131, E: 3,00 g, F: 5,73 g, KH: 16,65 g	Küchenleiter*in
	1,2,3,a,a1,g,j,l		1,2,3,a,a1,g,j,l		a,a1,g		Hauswirtschaftsleiter*in
							Bewohnerbeirat

Änderungen vorbehalten