

Speiseplan für die 13. Kalenderwoche vom 24.03.2025 bis 30.03.2025

Datum	Montag 24.03.2025	Dienstag 25.03.2025	Mittwoch 26.03.2025	Donnerstag 27.03.2025	Freitag 28.03.2025	Samstag 29.03.2025	Sonntag 30.03.2025
aus dem Suppentopf*	Champignoncremesuppe 1, 20(W), 26, 28	Gemüsebrühe mit Nudeln 20(W), 23, 28	Paprikacremesuppe 1, 20(W), 26, 28	Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen 23, 28	Zucchini cremesuppe 1, 20(W), 26	Blumenkohlcremesuppe 1, 20(W), 26	Gemüsebrühe mit Eierflocken 3, 23, 28
Kilokalorien	ca. 89 kcal	ca. 44 kcal	ca. 84 kcal	ca. 28 kcal	ca. 58 kcal	ca. 86 kcal	ca. 23 kcal
Menü I*	Milchreis 26 mit Zucker und Zimt	Deftiger Erbseneintopf 2, 3, 5, 8, 28, 31 mit Rauchfleisch dazu Brot 20(W, R), 30	Kohlroulade 20(W), 23, 25, 26, 28 mit Schmorkohlsauce 1, 2, 3, 20(W), 31 dazu Kartoffeln	Hackfleischspieß 2, 20(W) mit Balkansauce 1, 9, 20(W) dazu Butterreis 26	2 Matjesfilet 4, 21 dazu Remouladensauce 1, 2, 9, 25, 26, 28 und Kartoffeln und gem.Salat 26	Kohlrabieintopf 1, 5, 20(W), 28, 31 mit buntem Gemüse und Kartoffeln dazu Brot 20(W,R), 30	gepökelte Schweinerippchen 28 dazu Sauerkraut 2, 3, 8, 28 Bratensauce 1, 20(W), 28, 31 und Kartoffeln
Kilokalorien	ca. 379 kcal	ca. 393 kcal	ca. 421 kcal	ca. 450 kcal	ca. 754 kcal	ca. 275 kcal	ca. 507 kcal
Menü II*	Putengeschnetzeltes mit Champignons 2, 3, 5, 20(W), 26, 31 auf Butterspätzle 20(W), 26	3 Fischstäbchen 20(W), 21 dazu Spinat 1, 20(W), 26 und Kartoffeln	Rucola- Süßkartoffel- Schnitte 20(W, G) Zucchini in Tomatensauce 1, 20(W), 26 und Kartoffeln	gebratenenes Sellerieschnitzel 20(W), 28 mit Rahmmöhren 1, 20(W), 26 dazu Kartoffeln	Blumenkohl 26 dazu Röhrei 3, 23, 26 Sahnesauce 1, 20(W), 26, 31 und Kartoffelpüree 26	Rindergeschnetzeltes 1, 4, 9, 20(W), 26, 31 Art "Stroganoff " mit (Pilze,Rote Bete und Gewürzgurke) dazu Kartoffeln	Bunte Tortellini 20(W), 23, 26 dazu Käse - Tomatensauce 1, 2, 20(W), 26, 31
Kilokalorien	ca. 509 kcal	ca. 355 kcal	ca. 407 kcal	ca. 559 kcal	ca. 441 kcal	ca. 267 kcal	ca. 383 kcal
leichte Vollkost	Menü I	Menü II	Menü II	Menü II	Menü II	Menü II	Menü II
Dessert*	Apfelmus 3	Kirschjoghurt 26	Fruchtcocktail	Grießpudding 20(W), 23, 26 mit Birnenfruchtmus	Gartenfrüchte 1, 26 Buttermilchdessert	Mandarinenkompott	Birnenquark 1, 26
Kilokalorien	ca. 51 kcal	ca. 83 kcal	ca. 70 kcal	ca. 153 kcal	ca. 103 kcal	ca. 87 kcal	ca. 120 kcal
Nachmittagskaffee*	Donauwelle 20(W), 23, 26	Käsekuchen 1, 20(W), 23, 26	Pfannkuchen 1, 20(W), 23, 24, 26	Bienenstich 1, 20(W), 23	Rhabarberkuchen 1,20(W),23,26	Marmorkuchen 1, 20(W), 23, 26	Kremschnitte 20(W), 23, 26
Kilokalorien	ca. 275 kcal	ca. 228 kcal	ca. 307 kcal	ca. 379 kcal	ca. 212 kcal	ca. 379 kcal	ca. 307 kcal
Abendbrot*	Geflügelmortadella 2, 3, 8 Braunschweiger,grob 1, 2, 3 Maasdamer 1, 26 Heringshappen 21	Rotwurst 2, 3, 8, 26 Kräuterpastete 2, 3, 8 Apfelleberwurst 1, 2, 3, 8, 28, 31 Edamer, Gurkenquark 1, 26 26	Kräutersalami 2, 3, 26 Corned Beef 2,3 Mettwurst,grob 1, 2, 3, 29 Bergkäse 26	Bierwurst 2, 3, 8, 29 Champignonllyoner 2, 3, 8 Teewurst 1, 2, 3, 29 Emmentaler 1, 26	Truthahnjagdwurst 2, 3, 8 Landsalami 1, 2, 3 Gutsleberwurst 2, 3 Kräuterquark 26	Hähnchenkeule Kochschinken 2, 3, 8 Zwiebelmettwurst 2, 3 Kräuterkäse 1, 26	Kasselerbraten 2, 3, 8 Kalbsleberwurst,grob 2, 3, 8 Blue Master 26 Fleischsalat 2, 8

Zusätzlich zu den aufgeführten Mahlzeiten **bieten wir Ihnen täglich ein Frühstück, ein zweites Frühstück, eine Spätmahlzeit und eine Nachtmahlzeit an.**

Zum Frühstück und Abendessen wird noch gereicht: Kaffee, Tee, Kakao, Brot, Brötchen, Butter, Margarine, Quark, Konfitüre, Honig, Nussnougat, Rohkost

Unser Küchenteam wünscht allen Bewohnern einen „Guten Appetit“!

**Alle Zusatzstoffe und Allergene der einzelnen Speisekomponenten sind mit einer Zahl/Zahl-Buchstabenkombination im Speiseplan aufgeführt. In der aushängenden Übersicht finden Sie die zu der Angabe gehörenden Zusatzstoff- oder Allergenbezeichnung. Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstieren, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden. Bei Fragen hilft Ihnen unser Küchenteam gern weiter.*