

Speiseplan für die 12. Kalenderwoche vom 17.03.2025 bis 23.03.2025

Datum	Montag 17.03.2025	Dienstag 18.03.2025	Mittwoch 19.03.2025	Donnerstag 20.03.2025	Freitag 21.03.2025	Samstag 22.03.2025	Sonntag 23.03.2025
aus dem Suppentopf*	Lauchcremesuppe 20(W), 26	Gemüsebrühe mit Nudeln 20(W), 23, 28	Selleriecremesuppe 1, 20(W), 26, 28	Gemüsebrühe mit Gemüse 20(W), 23, 28	Broccoli-cremesuppe 1, 20(W), 26	Tomatencremesuppe 1, 20(W), 26	Gemüsebrühe mit Eierflocken 3, 23, 28
Kilokalorien	ca. 42 kcal	ca. 44 kcal	ca. 83 kcal	ca. 28 kcal	ca. 89 kcal	ca. 82 kcal	ca. 23 kcal
Menü I*	2 Eierkuchen 20(W), 23, 26 mit Apfelfüllung dazu Vanillesauce 1, 26	Kartoffelsuppe 2, 3, 5, 8, 28 mit oder ohne 2, 3 Wiener Würstchen 2, 3 dazu Brot 20(W, R), 30	Currywurstpfanne 28, 29 in Tomatensauce, 20(W) 3 Röstitaler und Blattsalate 26	vegetarisch gefüllte 20(W), 28, 29 Paprikaschote dazu Paprikasauce 1, 20(W), 28, 31 und Kartoffeln	Seelachsfilet in 20(W), 21, 23, 29 Eihülle auf Rahmmöhren 26 und Kartoffeln	Weißer Bohneneintopf 2, 3, 5, 8, 28, 31 mit Rauchfleisch dazu Brot 20(W, R), 30	Schweineroulade 2, 3, 20(W) "Jäger Art" dazu grünen Bohnen 26 Bratensauce 1, 20(W), 28, 31 und Kartoffeln
Kilokalorien	ca. 351 kcal	ca. 415 kcal	ca. 651 kcal	ca. 386 kcal	ca. 613 kcal	ca. 305 kcal	ca. 540 kcal
Menü II*	Hühnerfrikassee mit 1, 20(W), 26, 31 Champignon, Möhren und Spargel dazu Reis 26	Seelachsfilet 20(W), 21, 23, 26, 28, 29 in Knusperkornpanade mit Tomatenkäsesauce, 1, 20(W), 26 Kartoffeln dazu Gurkensalat 26	Blumenkohl- Brokkoli 1, 2, 3, 20(W), 26 auf laup mit Kartoffeln und Käse gratiniert	Putengeschnetzeltes 20(W), 26 mit Karotten und Ananas in Kokoscurrysauce dazu Butterreis 26	Gabelspagetti dazu 20(W) Zucchini- Tomaten- 20(W), 25, 28 Bolognese und Reibekäse 1, 26	2 gekochte Eier in 2, 3, 23 süß-saurer-Sauce 1, 2, 3, 5, 8, 20(W), 26 dazu Kartoffelpüree 26 und Möhrensalat 2, 3, 9	Spinatnocken mit Gorgonzolasauce 1, 20(W), 23 mit Tomatensalat
Kilokalorien	ca. 526 kcal	ca. 455 kcal	ca. 435 kcal	ca. 539 kcal	ca. 415 kcal	ca. 552 kcal	ca. 536 kcal
leichte Vollkost	Menü I+II	Menü I+II	Menü II	Menü II	Menü I+II	Menü II	Menü II
Dessert*	Aprikosenkompott 3	Heidelbeerquarkdessert 26	Pfirsichkompott	Götterspeise Waldmeister 1 mit Vanillesauce 1, 26	Schokopudding 8, 20(W), 26	Ananaskompott	Apfeljoghurt 26
Kilokalorien	ca. 51 kcal	ca. 120 kcal	ca. 70 kcal	ca. 70 kcal	ca. 118 kcal	ca. 69 kcal	ca. 101 kcal
Nachmittagskaffee*	Donut 1, 20(W), 23, 26, 27(Ha)	Hefeschnecke mit Apfel 1, 20(W), 23, 26	gefüllter Bienenstich 1, 20(W), 27(Ma)	Zuckerkuchen 1, 20(W), 23, 26	Stachelbeersandkuchen 1, 20(W), 23, 26	Schokosandkuchen 1, 20(W), 23, 26	Sahneschnitte 20(W), 23, 26
Kilokalorien	ca. 393 kcal	ca. 357 kcal	ca. 317 kcal	ca. 288 kcal	ca. 212 kcal	ca. 379 kcal	ca. 251 kcal
Abendbrot*	Kochschinken 2, 3, 8 Schinkenteewurst, grob 2, 3 Tilsiter 1, 26 Fisch in Tomate 21, 26	Mortadella mit Ei 3, 8, 23 Filetrotwurst 2, 3, 8, 26 Kräuterleberwurst 1, 2, 3, 4, 28 Gouda, Tomatenquark 1, 26	Lachsschinken 2, 3 Putenbrust 2, 3 Mettwurst, grob 1, 2, 3 Cheddar 1, 26	Paprikapastete 2, 3, 8 Schwarzwälder Schinken 2 Streichmettwurst, fein 2, 3 Maasdamer 1, 26	Römerbraten 2, 3, 8 Cervelatwurst 1, 2, 3 Bauernleberwurst 1, 2, 3, 8, 28 Kräuterquark 26	Kartoffelsalat mit 2, 23, 26 Wiener Würstchen 2, 3 Zwiebelmettwurst 1, 2, 3 Brennsekäse 1, 2, 26	Krustenbraten 2, 3, 8 Sahneleberwurst 2, 3 Camembert 26 Geflügelsalat 2

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 Speisenkomponenten 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.*