

# Speiseplan für die 2. Kalenderwoche vom 08.01.2024 bis 14.01.2024

Datum	Montag 08.01.2024	Dienstag 09.01.2024	Mittwoch 10.01.2024	Donnerstag 11.01.2024	Freitag 12.01.2024	Samstag 13.01.2024	Sonntag 14.01.2024
<b>aus dem Suppentopf*</b>	<b>Champignoncremesuppe</b> 1, 20(W), 26, 28	<b>Gemüsebrühe mit Nudeln</b> 20(W), 23, 28	<b>Zucchinicremesuppe</b> 1, 20(W), 26	<b>Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen</b> 23, 28	<b>Paprikacremesuppe</b> 1, 20(W), 26, 28	<b>Blumenkohlcremesuppe</b> 1, 20(W), 26	<b>Gemüsebrühe mit Eierflocken</b> 3, 23, 28
Kilokalorien	ca. 89 kcal	ca. 44 kcal	ca. 58 kcal	ca. 28 kcal	ca. 84 kcal	ca. 86 kcal	ca. 23 kcal
<b>Menü I*</b>	<b>Milchreis</b> 26 mit  <b>Zucker und Zimt</b>	<b>Deftiger</b> 2, 3, 5, 8, 28, 31 <b>Linseneintopf</b>  <b>mit Kasselerwürfel</b>  <b>dazu Brot</b> 20(W,R), 30	<b>Kohlroulade</b> 20(W), 23, 25, 26, 28 <b>Kohlsauce</b> 1, 2, 3, 20(W), 31 <b>dazu Kartoffeln</b>	<b>Hackfleischspieß</b> 2, 20(W) <b>mit Balkansauce</b> 1, 9, 20(W) <b>dazu Butterreis</b> 26	<b>2 Matjesfilet</b> 4, 21 <b>dazu Remouladensauce</b> 1, 2, 9, 25, 26, 28 <b>und Kartoffeln</b>  <b>Bohnensalat</b>	<b>Kohlrabieintopf</b> 1, 5, 20(W), 28, 31 <b>mit Kartoffeln</b>  <b>dazu Brot</b> 20(W,R), 30	<b>gepökelte Schweinerippchen</b>  <b>dazu Sauerkraut</b> 2, 3, 8, 28 <b>Bratensauce</b> 1, 20(W), 28, 31 <b>und Kartoffeln</b>
Kilokalorien	ca. 379 kcal	ca. 412 kcal	ca. 421 kcal	ca. 450 kcal	ca. 754 kcal	ca. 119 kcal	ca. 507 kcal
<b>Menü II*</b>	<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Champignons 2, 3, 5, 20(W), 26, 31 auf  <b>Butterspätzle</b> 20(W), 26	<b>3 Fischstäbchen</b> 20(W), 21 <b>dazu Spinat</b> 1, 20(W), 26 <b>und Kartoffeln</b>	<b>Bunte Tortellini</b> 20(W), 23, 26 <b>dazu</b>  <b>Käse - Tomatensauce</b> 1, 2, 20(W), 26, 31	<b>gebratenenes</b> 20(W), 28 <b>Sellerieschnitzel</b>  <b>mit Rahmmöhren</b> 1, 20(W), 26 <b>dazu Kartoffeln</b>	<b>Blumenkohl</b> 26 <b>dazu Rührei</b> 3, 23, 26 <b>Sahnesauce</b> 1, 20(W), 26, 31 <b>und Kartoffelpüree</b> 26	<b>Rindergeschnetzeltes</b> 1, 4, 9, 20(W), 26, 31 <b>Art "Stroganoff" mit</b> <b>( Pilze, Rote Bete und</b> <b>Gewürzgurke )</b> <b>dazu Kartoffeln</b>	<b>Linsenbratling</b> 25 <b>mit Ofenkartoffeln</b>  <b>und</b> <b>Kräuterdip</b> 26 <b>Tomatensalat</b>
Kilokalorien	ca. 509 kcal	ca. 355 kcal	ca. 383 kcal	ca. 559 kcal	ca. 441 kcal	ca. 267 kcal	ca. 423 kcal
<b>leichte Vollkost</b>	Menü I+II	Menü II	Menü II	Menü II	Menü II	Menü I+II	Menü II
<b>Dessert*</b>	<b>Apfelmus</b> 3	<b>Kirschjoghurt</b> 26	<b>Fruchtcocktail</b>	<b>Grießpudding</b> 20(W), 23, 26 <b>mit Birnenfruchtmus</b>	<b>Gartenfrüchte</b> 1, 26 <b>Buttermilchdessert</b>	<b>Mandarinenkompott</b>	<b>Birnenquark</b> 1, 26
Kilokalorien	ca. 51 kcal	ca. 83 kcal	ca. 70 kcal	ca. 153 kcal	ca. 103 kcal	ca. 87 kcal	ca. 120 kcal
<b>Nachmittags-kaffee*</b>	<b>Donauwelle</b> 20(W), 23, 26	<b>gefüllter Streuselkuchen</b> 20(W), 23, 26	<b>Spritzkuchen</b> 20(W), 23, 24	<b>Bienenstich</b> 1, 20(W), 23	<b>Rhabarberkuchen</b> 1, 20(W), 23, 26	<b>Muffins</b> 1, 20(W), 23, 25, 26	<b>Sahneschnitte</b> 20(W), 23, 26
Kilokalorien	ca. 275 kcal	ca. 357 kcal	ca. 337 kcal	ca. 379 kcal	ca. 212 kcal	ca. 387 kcal	ca. 251 kcal
<b>Abendbrot*</b>	<b>Geflügelmortadella</b> 2, 3, 8 <b>Braunschweiger,grob</b> 1, 2, 3 <b>Maasdamer</b> 1, 26 <b>Heringshappen</b> 21	<b>Rotwurst</b> 2, 3, 8, 26 <b>Kräuterpastete</b> 2, 3, 8 <b>Apfelleberwurst</b> 1, 2, 3, 8, 28, 31 <b>Edamer, Gurkenquark</b> 26	<b>Kräutersalamai</b> 2, 3, 26 <b>Corned Beef</b> 2,3 <b>Mettwurst,grob</b> 1, 2, 3, 29 <b>Bergkäse</b> 26	<b>Bierwurst</b> 2, 3, 8, 29 <b>Champignonlyoner</b> 2, 3, 8 <b>Teewurst</b> 1, 2, 3, 29 <b>Emmentaler</b> 1, 26	<b>Truthahnjagdwurst</b> 2, 3, 8 <b>Landsalamai</b> 1, 2, 3 <b>Gutsleberwurst</b> 2, 3 <b>Kräuterquark</b> 26	<b>Käsesalat</b> 2, 23, 26 <b>Kochschinken</b> 2, 3, 8 <b>Zwiebelmettwurst</b> 2, 3 <b>Kräuterkäse</b> 1, 26	<b>Kasselerbraten</b> 2, 3, 8 <b>Kalbsleberwurst,grob</b> 2, 3, 8 <b>Blue Master</b> 26 <b>Fleischsalat</b> 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 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, Schwefeldioxiden, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden. Bei Fragen hilft Ihnen unser Küchenteam gern weiter.