

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
aus dem Suppentopf*	Champignoncremesuppe 1, 20(W), 26, 28	Gemüsebrühe mit Nudeln 20(W), 23, 28	Zucchini-cremesuppe 1, 20(W), 26	Gemüsebrühe mit Gemüwestreifen 23, 28	Paprikacremesuppe 1, 20(W), 26, 28	Blumenkohlcremesuppe 1, 20(W), 26	Gemüsebrühe mit Eierflocken 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
Menü I*	Milchreis 26 mit Zucker und Zimt	Deftiger 2, 3, 5, 8, 28, 31 Linseneintopf mit Kasselerwürfel dazu Brot 20(W,R), 30	Kohlroulade 20(W), 23, 25, 26, 28 Kohlsauce 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 Bohnensalat	Kohlrabieintopf 1, 5, 20(W), 28, 31 mit Kartoffeln dazu Brot 20(W,R), 30	gepökelte Schweinerippchen dazu Sauerkraut 2, 3, 8, 28 Bratensauce 1, 20(W), 28, 31 und Kartoffeln
Kilokalorien	ca. 379 kcal	ca. 412 kcal	ca. 421 kcal	ca. 450 kcal	ca. 754 kcal	ca. 119 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	Bunte Tortellini 20(W), 23, 26 dazu Käse - Tomatensauce 1, 2, 20(W), 26, 31	gebratenenes 20(W), 28 Sellerieschnitzel mit Rahmmöhren 1, 20(W), 26 dazu Kartoffeln	Blumenkohl 26 dazu Rührei 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	Linsenbratling 25 mit Ofenkartoffeln und Kräuterdip 26 Tomatensalat
Kilokalorien	ca. 509 kcal	ca. 355 kcal	ca. 383 kcal	ca. 559 kcal	ca. 441 kcal	ca. 267 kcal	ca. 423 kcal
leichte Vollkost	Menü I+II	Menü II	Menü II	Menü II	Menü II	Menü I+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
Nachmittags- kaffee*	Donauwelle 20(W), 23, 26	gefüllter Streuselkuchen 20(W), 23, 26	Spritzkuchen 20 (W), 23, 24	Bienenstich 1, 20(W), 23	Rhabarberkuchen 1,20(W),23,26	Muffins 1, 20(W), 23, 25, 26	Sahneschnitte 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
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 Champignononlyoner 2, 3, 8 Teewurst 1, 2, 3, 29 Emmentaler 1, 26	Truthahnjagdwurst 2, 3, 8 Landsalami 1, 2, 3 Gutsleberwurst 2, 3 Kräuterquark 26	Käsesalat 2, 23, 26 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 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.*