

Speiseplan vom 15.07.2024 - 21.07.2024



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Einrichtungsleitung:
<input type="text"/>
Küchenleitung:
<input type="text"/>
Beirat:
<input type="text"/>

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Ravioli ^{2,51,511,52,54,58} Schinken-Sahnesoße ^{1,2,16,52,58} Beilagensalat	Kartoffel-Brokkoliauflauf ^{52,54,58}	Pfirsichquark ^{93,12,52,58}
	602 kcal, 5 BE	273 kcal, 2 BE	347 kcal, 7 BE
Dienstag	Hühner Frikassee ^{51,511,52,58} Leipziger Allerlei und ^{52,58} Reis	Grießbrei mit ^{51,511,52,58} Pfirsichwürfel ²	Nektarinenpudding ^{52,58}
	610 kcal, 5 BE	350 kcal, 5 BE	100 kcal, 1 BE
Mittwoch	Schweinegulasch mit ² Balkangemüse und ^{52,58} Semmelknödel ^{51,511,52,54,58}	Kohlrabi in Rahm ^{2,52,58} Salzkartoffeln Blattsalate der Saison Kräuterdressing ^{2,52,58,61}	Birnenkompott
	1073 kcal, 5 BE	674 kcal, 7 BE	72 kcal, 1 BE
Donnerstag	Hackbällchen und ^{51,511,54,61} Rahmsoße ^{93,52,58,63} Nudeln ^{51,511} Preiselbeeren	Rührei mit ^{2,52,54,58} Rahmspinat und ^{52,58} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Granatapfeljoghurt ^{52,58}
	853 kcal, 10 BE	379 kcal, 2 BE	1010 kcal, 13 BE
Freitag	Schichtkohl mit Rahm ^{52,58} Salzkartoffeln	Paprikaragout mit ^{2,51,511} Reis	Sahnecreme ^{52,58}
	449 kcal, 4 BE	515 kcal, 4 BE	101 kcal, 1 BE
Samstag	Linseneintopf mit ^{1,2,52,58,60} Wursteinlage ^{1,2,19,52,58,61} Brötchen ^{51,511}	Möhreneintopf mit Ingwer Brötchen ^{51,511}	Schokopudding ^{52,58}
	706 kcal, 7 BE	276 kcal, 5 BE	240 kcal, 4 BE
Sonntag	Hackbraten mit ^{51,511,54,61} Champignonsoße ^{2,51,511,52,58} Zwiebelpüree ^{2,13,51,511,52,58,63} Rettichsalat	Waldpilzpfanne mit Gnocchi ⁵⁴ Rahmsoße ^{93,52,58,63}	Stracciatella-Joghurt ^{52,58}
	938 kcal, 4 BE	271 kcal, 3 BE	66 kcal, 1 BE

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß
Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Allgemeine Informationen: Änderungen vorbehalten. BE = Broteinheiten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar. Passierte Kost steht für beide Menüs zur Verfügung. Jeden Tag ein Menü ohne Schweinefleisch. Wir verwenden ausschließlich Jodsalz. Es wird jeden Tag eine Tagessuppe angeboten. Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagessuppe können beim Küchenpersonal erfragt werden. Der Mittagstisch im Restaurant beginnt um 12:00 Uhr.

Essenszeiten auf unseren Wohnbereichen: Frühstück: 07.30 - 10.00 Uhr | Mittagessen: 11.30 - 13.30 Uhr | Kaffee & Kuchen: 15.00 - 16.00 Uhr | Abendessen: 17.30 - 19.30 Uhr

Individuelle Diabeteskost nach ärztlicher Verordnung sowie weitere spezielle Kostformen, z.B. hochkalorische Mahlzeiten, werden in Absprache mit dem Pflegepersonal zur Verfügung gestellt.



Speiseplan vom 15.07.2024 - 21.07.2024



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Einrichtungsleitung:

Küchenleitung:

Beirat:

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Ravioli ^{2,51,511,52,54,58} Schinken-Sahnesoße ^{1,2,16,52,58} Beilagensalat	Kartoffel-Brokkoliauflauf ^{52,54,58}	Pfirsichquark ^{93,12,52,58}
	602 kcal, 5 BE	273 kcal, 2 BE	347 kcal, 7 BE
Dienstag	Hühner Frikassee ^{51,511,52,58} Leipziger Allerlei und ^{52,58} Reis	Grießbrei mit ^{51,511,52,58} Pfirsichwürfel ²	Nektarinenpudding ^{52,58}
	610 kcal, 5 BE	350 kcal, 5 BE	100 kcal, 1 BE
Mittwoch	Schweinegulasch mit ² Balkangemüse und ^{52,58} Semmelknödel ^{51,511,52,54,58}	Kohlrabi in Rahm ^{2,52,58} Salzkartoffeln Blattsalate der Saison Kräuterdressing ^{2,52,58,61}	Birnenkompott
	1073 kcal, 5 BE	674 kcal, 7 BE	72 kcal, 1 BE
Donnerstag	Hackbällchen und ^{51,511,54,61} Rahmsoße ^{93,52,58,63} Nudeln ^{51,511} Preiselbeeren	Rührei mit ^{2,52,54,58} Rahmspinat und ^{52,58} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Granatapfeljoghurt ^{52,58}
	853 kcal, 10 BE	379 kcal, 2 BE	1010 kcal, 13 BE
Freitag	Schichtkohl mit Rahm ^{52,58} Salzkartoffeln	Paprikaragout mit ^{2,51,511} Reis	Sahnecreme ^{52,58}
	449 kcal, 4 BE	515 kcal, 4 BE	101 kcal, 1 BE
Samstag	Linseneintopf mit ^{1,2,52,58,60} Wursteinlage ^{1,2,19,52,58,61} Brötchen ^{51,511}	Möhreneintopf mit Ingwer Brötchen ^{51,511}	Schokopudding ^{52,58}
	706 kcal, 7 BE	276 kcal, 5 BE	240 kcal, 4 BE
Sonntag	Hackbraten mit ^{51,511,54,61} Champignonsoße ^{2,51,511,52,58} Zwiebelpüree ^{2,13,51,511,52,58,63} Rettichsalat	Waldpilzpfanne mit Gnocchi ⁵⁴ Rahmsoße ^{93,52,58,63}	Stracciatella-Joghurt ^{52,58}
	938 kcal, 4 BE	271 kcal, 3 BE	66 kcal, 1 BE

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß
Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Allgemeine Informationen: Änderungen vorbehalten. BE = Broteinheiten. Die Beilagen beider Menüs sind austauschbar. Passierte Kost steht für beide Menüs zur Verfügung. Jeden Tag ein Menü ohne Schweinefleisch. Wir verwenden ausschließlich Jodsalz. Es wird jeden Tag eine Tagessuppe angeboten. Die Zusatzstoffe sowie Allergene der Tagessuppe können beim Küchenpersonal erfragt werden. Der Mittagstisch im Restaurant beginnt um 12:00 Uhr.

Essenszeiten auf unseren Wohnbereichen: Frühstück: 07.30 - 10.00 Uhr | Mittagessen: 11.30 - 13.30 Uhr | Kaffee & Kuchen: 15.00 - 16.00 Uhr | Abendessen: 17.30 - 19.30 Uhr

Individuelle Diabeteskost nach ärztlicher Verordnung sowie weitere spezielle Kostformen, z.B. hochkalorische Mahlzeiten, werden in Absprache mit dem Pflegepersonal zur Verfügung gestellt.

