

Speiseplan vom 29.07.2024 bis 04.08.2024, 31. Kalenderwoche

	Menü 1/ normale Kost	Nährwerte	Menü 2/ leichte Kost	Nährwerte	Dessert	Nährwerte	Informationserläuterung Nährwerte
29.07.2024 Montag	Linseneintopf mit Schweinefleisch	kcal: 452, E: 24,16 g, F: 7,85 g, KH: 65,75 g	pürierte Süßkartoffelsuppe mit Lauch & Fleischklößchen	kcal: 376, E: 13,52 g, F: 4,96 g, KH: 66,97 g	Sahnejoghurt	kcal: 210, E: 3,90 g, F: 12,45 g, KH: 19,05 g	Energie (Kilokalorien) = kcal
	1,2,3,4,5,8,a,a1,i,j,l		1,4,a,a1,i,j		g		Eiweiß (Protein) = E: in g Fett = F: in g Kohlenhydrate = KH: in g
30.07.2024 Dienstag	feine Kalbsleberstreifen mit Zwiebeln & Äpfeln, hausgemachter Kartoffelbrei	kcal: 411, E: 31,53 g, F: 12,88 g, KH: 39,82 g	gebratene Kalbsfleischstreifen in Rotweinsauce, Karottensalat, hausgem. Kartoffelbrei	kcal: 407, E: 30,19 g, F: 14,40 g, KH: 35,42 g	Frisches Obst nach Angebot	kcal: 46, E: 0,41 g, F: 0,13 g, KH: 10,24 g	Legende der Zusatzstoffe und Allergene: 1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, 9 = mit Süßungsmittel/n, a = Glutenthaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l
	5,g,l		5,g,l		2		
31.07.2024 Mittwoch	deftiges Bauernfrühstück an Bratensoße, Eisbergsalat	kcal: 418, E: 19,45 g, F: 24,66 g, KH: 33,21 g	Schlemmerröhrei, Rahmspinat, Kartoffelbrei	kcal: 497, E: 23,94 g, F: 36,14 g, KH: 25,92 g	Erdbeerkompott	kcal: 75, E: 0,70 g, F: 0,40 g, KH: 15,50 g	
	2,3,8,c,g,i,j		1,3,5,a,a1,c,g,i,l				
01.08.2024 Donnerstag	cremiger Grießklump mit warmer Kirschrütze	kcal: 590, E: 18,79 g, F: 13,75 g, KH: 97,28 g	zarter Hackfleischspieß, Bohnensalat, Kartoffelbrei	kcal: 512, E: 16,22 g, F: 31,24 g, KH: 38,72 g	fruchtige Kaltschale	kcal: 116, E: 0,06 g, F: 0,03 g, KH: 28,50 g	
	1,5,a,a1,g,l		1,11,2,3,5,a,a1,g,i,j,l				
02.08.2024 Freitag	feines Backfischfilet an Dill-Remoulade, Kartoffelspalten oder Kartoffelbrei	kcal: 582, E: 19,50 g, F: 33,93 g, KH: 47,77 g	feines Sülzkotelette an Dill-Remoulade, Kartoffelbrei	kcal: 581, E: 15,79 g, F: 45,34 g, KH: 26,66 g	Fruchtsaftgetränk	kcal: 84, E: 0,00 g, F: 0,00 g, KH: 20,00 g	
	1,3,5,a,a1,c,d,g,j,l		1,2,3,5,8,c,g,i,j,l		3		
03.08.2024 Samstag	feiner Hackbraten an Karottengemüse, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 477, E: 14,40 g, F: 32,50 g, KH: 29,61 g	feiner Hackbraten an Karottengemüse, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 477, E: 14,40 g, F: 32,50 g, KH: 29,61 g	Becher Dessert nach Angebot	kcal: 131, E: 3,00 g, F: 5,73 g, KH: 16,65 g	Hinweis zum Abendbrot: Die Informationen zu den im Abendbrot enthaltenen Inhalts- & Zusatzstoffen sowie Allergene befinden sich in einem separaten Ordner auf dem jeweiligen Wohnbereich und können dort eingesehen werden!
	1,3,5,8,a,a1,c,g,j,l		1,3,5,8,a,a1,c,g,j,l		a,a1,g		
04.08.2024 Sonntag	Sauerbraten vom Schwein, Berliner Rotkohl, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 433, E: 30,55 g, F: 14,47 g, KH: 42,10 g	Sauerbraten vom Schwein, Schonkostgemüse, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei	kcal: 433, E: 30,55 g, F: 14,47 g, KH: 42,10 g	Becher Dessert nach Angebot	kcal: 131, E: 3,00 g, F: 5,73 g, KH: 16,65 g	Küchenleiter*in Hauswirtschaftsleiter*in Bewohnerbeirat
	1,3,5,a,a1,g,i,l		1,3,5,a,a1,g,i,l		a,a1,g		

Änderungen vorbehalten