



Mo
01.04.2024
Ostern

Di
02.04.2024

Mi
03.04.2024

Do
04.04.2024

Fr
05.04.2024

Sa
06.04.2024

So
07.04.2024

Frühstück Zum Frühstück reichen wir Kaffee, Tee, Milch, Butter, Brötchen und Brot, Marmelade, Wurst und Käse. Am Mittwoch und am Samstag bieten wir ein Frühstücksei an.

	Grießbrei Vxx° aq (kcal 72)	Erdbeerpudding Vxx° q 14 (kcal 65)	Reisbrei Vxx° q (kcal 90)	Schokopudding Vxx° q 14 (kcal 84)	Grießbrei Vxx° aq (kcal 72)	Haselnusspudding Vxx° q 14 (kcal 93)	Zwiebackbrei Vxx° q (kcal 81)
Suppe	Gemüsecremesuppe Vx°°° cegi 7 (kcal 119)	Gemüsebrühe mit Flädle V°° a1cegi 7 (kcal 177)	Bärlauchcremesuppe Vxx°°° aq (kcal 158)	Gemüsebrühe mit Reis und Erbsen Vxx°°° cei 7 (kcal 71)	Italienische Gemüsesuppe Vxx°°° acei 7 (kcal 96)		Karottencremesuppe Vxx°°° aceg 7 (kcal 109)
Gericht 1	Nudelgratin mit Wildkräuter an einer Käse- Bechamelsoße mit Blattsalat Vx°° acgi 7 (kcal 708)	Käseomelett an Paprikarahmsoße, Salzkartoffeln und gemischtem Salat Vxx°°° aa1cegi 7 (kcal 655)	Gemüselasagne an Tomatensauce mit Blattsalat Vxx°°° acegi 17 (kcal 615)	Gnocchis mit Tomatensoße und Blattsalat Vxx°° acg (kcal 586)	Spinatknödel mit rahmigen Zucchini-Tomaten-Gemüse Vxx°° a1l23 (kcal 239)	Graupeneintopf mit Gemüse, Kartoffelwürfeln und Roggenbrötchen V°°° acei 7 (kcal 521)	Allgäuer Käsespätzle karamellisierten Zwiebeln und gemischter Salat Vx° aa1a5ceg 7 (kcal 737)
Gericht 2	Kalbsrollbraten mit Rahmsoße, Butterspätzle und Wintergemüse Kxx°°° aa1cqi (kcal 478)	Rinderhaschee mit Gemüsestreifen und Makkaroni mit gemischtem Salat xx°°° aa1cegi 3478 (kcal 60)	Krustenbraten an Malzbiersoße mit Bayerisch Kraut und Semmelknödel Sx°° aceg 7 (kcal 589)	Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Salzkartoffeln und rote Beetesalat ° aa1a6a10cefgij 3478 (kcal)	Wirsing- Hackfleisch-Kartoffel- Auflauf an Soße mit Blattsalat Rx°°° aa1cgij 34 (kcal 578)	Hausmacher Wurst und Schwartenmagen mit Pellkartoffeln, Endiviensalat Sx°°° acefgij 23478 (kcal 682)	Geschmorter Sauerbraten mit Spätzle und gemischtem Salat RAXx°° aa1cegil 78 (kcal 595)
Traditionelles Gericht		Bauernbratwurst mit Soße, Sauerkraut und Kartoffelpüree Sx°° cegi 7 (kcal 901)	Frische Reibekuchen mit Apfelkompott Vx°° a4c (kcal 538)	Mit Leberwurst gefüllte Kartoffelklöße mit Specksoße und Rahmkraut aa1a2a5cefgijl 123478 (kca)	Heringssalat Hausfrauenart mit Zwiebel, Äpfel, Gurke und Pellkartoffel Fx°°° cdeg 7 (kcal 556)	Graupeneintopf mit Gemüse, Kartoffeln, Dörrfleisch und Roggenbrötchen Sx°°° acei 7 (kcal 582)	Geschmorter Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen RAXx°° aceil 23678 (kcal 558)
Nachtisch	Pfirsichkompott Vxx°° (kcal 80)	Obstsalat Vx° (kcal 101)	Apfel-Honigjoghurt Vxx°° q (kcal 197)	Obstquark Vxx°° q (kcal 158)	Fruchtjoghurt Vxx°° q (kcal 217)	Frischobst Banane Vx° (kcal 162)	Dessert Vxx° q 1 (kcal 136)

Kuchen Zum Nachmittagskaffee reichen wir Kaffee oder Tee sowie einen Kuchen nach Tagesangebot.

Marmorkuchen acf (kcal 442)	Rotweinkuchen VA° a1cflg 8 (kcal 320)	Zitronenblechkuchen Vxx°° a1cflg (kcal 287)	Apfelstreuselkuchen Vxx°° acql 8 (kcal 350)	Schokoblechkuchen Vxx°° acg (kcal 466)	Plunderteilchen Vx° acg (kcal 297)	andarinen- Sahneschnit Vx°° acfg (kcal 285)
--------------------------------	--	--	--	---	---------------------------------------	--

Abendbrot Zum Abendessen reichen wir Tee, Käse, Wurst, Brotauswahl und Butter

Lachsbrötchen mit Ei Fx°° a1cdg 1 (kcal 283)	Abendessen laut Standardplan RSx°° gi 2346 (kcal 512)	Abendessen laut Standardplan RSx°° gi 2346 (kcal 512)	Schnittlauchquark mit Bauernbrot Vxx°°° aceg 7 (kcal 351)	Abendessen laut Standardplan RSx°° gi 2346 (kcal 512)	Pizza Salami, Champ. Schinken und Käse Sx°° aa1a3g 234 (kcal 305)	Abendessen laut Standardplan RSx°° gi 2346 (kcal 512)
---	--	--	--	--	--	--

- Kennzeichnungen:**
- °°° Diab. sehr gut
 - °° Diab. geeignet
 - ° Diab. eingeschränkt
 - G Geflügel
 - S Schweinefleisch
 - V vegetarisch
 - R Rindfleisch
 - F Fisch
 - A Alkohol
 - xx leichte Vollkost
 - x Vollkost

Zusatzstoffe:	Allergene:				
1 Farbstoffe	a glutenhaltig	a8 Einkorn	h1 Mandel	h9 Queenslandnuss	
2 Konservierungsstoffe	a1 Weizen	b krebstierhaltig	h2 Haselnuss	i selleriehaltig	
3 Antioxidationsmittel	a2 Roggen	c eihaltig	h3 Walnuss	j senfhaltig	
4 Geschmacksverstärker	a3 Gerste	d fischhaltig	h4 Kaschunuss	k sesamhaltig	
5 Phosphat	a4 Hafer	e nusshaltig	h5 Pecannuss	l schwefehaltig	
6 Süßungsmittel	a5 Dinkel	f sojahaltig	h6 Paranuss	m lupinenhaltig	
7 Phenylalaninquelle	a6 Kamut	g milchhaltig	h7 Pistazien	n weichtierhaltig	
8 geschwefelt	a7 Emmer	h schalenfruchthaltig	h8 Macdamianuss		

Legende: Farblich grün hinterlegte Speisen entsprechen den DGE Richtlinien. Blau hinterlegte Speisen sind Bewohnerwünsche.

Änderungen des Speiseplans aus wichtigem Grund vorbehalten.
Das Küchenteam von Eckhardt Schneider wünscht guten Appetit

Servicetelefon: 06325/180 1142
Servicefax:
eckhardt.schneider@awo-pfalz.de
Küche: _____

