



**Mo**  
08.04.2024

**Di**  
09.04.2024

**Mi**  
10.04.2024

**Do**  
11.04.2024

**Fr**  
12.04.2024

**Sa**  
13.04.2024

**So**  
14.04.2024

**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.

**Suppe**

Grießbrei <i>Vxx° aq (kcal 72)</i>	Erdbeerpudding <i>Vxx° q 14 (kcal 65)</i>	Haferflockenbrei <i>Vxx° a4cq (kcal 88)</i>	Schokopudding <i>Vxx° q 14 (kcal 84)</i>	Grießbrei <i>Vxx° aq (kcal 72)</i>	Haselnusspudding <i>Vxx° q 14 (kcal 93)</i>	Zwiebackbrei <i>Vxx° q (kcal 81)</i>
Gemüsecremesuppe <i>Vx°°° cegj 7 (kcal 119)</i>	Gemüsebrühe mit Gemüseeinlage <i>V°°° cei 7 (kcal 53)</i>	Selleriecremesuppe <i>Vxx° a1cegi 7 (kcal 150)</i>	Gemüsebrühe mit Backerbsen <i>Vxx°°° aa1cegi 7 (kcal 119)</i>	Spinatcremesuppe <i>Vxx°°° aceg 7 (kcal 83)</i>		Maultäschle-Supp <i>Sx°° aa1cei 7 (kcal 121)</i>

**Gericht 1**

Ofenkartoffeln mit Kräuter-Creme Fraiche und Blattsalat <i>Vx°° ceg 7 (kcal 452)</i>	Spaghetti Napoli, mit Tomaten-Basilikumsoße und Blattsalat <i>Vx°° aa1ceg 7 (kcal 354)</i>	Kartoffelauflauf mit Kressesoße und Salat <i>Vxx°° acegi 17 (kcal 564)</i>	Omelette mit Blattspinatfüllung, Salzkartoffeln und gemischtem Salat <i>Vxx°° ceg 7 (kcal 592)</i>	Gemüsefrikadelle mit Kräuterdip, Bratkartoffeln und Blattsalat <i>Vx°°° a1cegi 7 (kcal 644)</i>	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel und Roggenbrötchen <i>Vx°°° cei 7 (kcal 327)</i>	Spinatauflauf auf einer Käse-Bechamelseoße mit Schwenkkartoffeln <i>Vxx°° aceg 17 (kcal 833)</i>
---	---	---	---	--	--	---

**Gericht 2**

Schweinegulasch Szegediner Art (mit geschm. Sauerkraut) Kartoffelpüree <i>aqj (kcal 582)</i>	Mailänder Putenschnitzel auf Spaghetti mit Tomatensoße und <i>Gxx°° aa1ceg 7 (kcal 582)</i>	Rinderbraten in Rotweinssoße, Bärlauchpüree und Blattsalat <i>RAxx°° agil 8 (kcal 602)</i>	Kartoffelauflauf mit Schinken an Bechamel und gemischtem Salat <i>Sx°° a1cegi 12347 (kcal 652)</i>	Paniertes Fischfilet mit Remoulade und Kartoffelsalat <i>Fxx°° acgj 1348 (kcal 570)</i>	Currywurst mit Kartoffelspalten und Salat <i>RSx°° acegi 7 (kcal 613)</i>	Hähnchen Cordon Bleu mit Bratensoße, Spätzle und Gemüse <i>Gx°° aa1cegi 2378 (kcal 554)</i>
---	--	---	---	--	--	--

**Traditionelles Gericht**

Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln und Blattsalat <i>Vxx°°° aceqij 78 (kcal 398)</i>	Kohlroulade mit Bratensoße und Salzkartoffeln <i>RSx°°° aceij 7 (kcal 476)</i>	Rostige Ritter mit Vanillassoße <i>Vxx°° aa1cq (kcal 936)</i>	Fleischknepp mit Meerrettichsoße, Rote Beete Salat und Salzkartoffeln <i>aa1a6a10cefqijl 3478 (kcal)</i>	Rinderleber-Geschnetzeltes mit Apfel- Zwiebel- Soße, Püree und Salat <i>Rx°°° aa1cegi 7 (kcal 452)</i>	Grüner Bohneneintopf mit Wienerwürstchen und Kaiserbrötchen <i>Sx°° a1i (kcal 616)</i>	Schweinerollbraten an Bratensoße mit Kartoffelklößen und Salat <i>Sx°°° aa1cqijkl 238 (kcal 598)</i>
--	---	--	---	---	---	---

**Nachtisch**

Stracciatellacreme <i>Vxx°° fq 14 (kcal 176)</i>	Birnenkompott <i>Vx° 236 (kcal 98)</i>	Fruchtjoghurt <i>Vxx°° q (kcal 217)</i>	Waldmeisterquark <i>Vxx°°° q 12 (kcal 191)</i>	Karamellpudding <i>Vxx°° q 14 (kcal 138)</i>	Frischobst Banane <i>Vx° (kcal 162)</i>	Dessert <i>Vxx°° q 1 (kcal 136)</i>
---	---	--	---	---	--	--

**Kuchen**

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

Marmorblechkuchen <i>Vxx°° acq (kcal 383)</i>	Rahmkäsekuchen <i>Vx°° acq (kcal 243)</i>	Kirsch Blechkuchen <i>Vx°° acfq (kcal 285)</i>	Zitronenblechkuchen <i>Vxx°° a1cfq (kcal 287)</i>	Rotweinkuchen <i>VA° a1cfql 8 (kcal 320)</i>	Plunderteilchen <i>Vx° acq (kcal 297)</i>	andarinen- Sahneschnit <i>Vx°° acfq (kcal 285)</i>
--	--	---	--	---	--	---

**Abendbrot**

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

Gabelrollmops und Mixed Picles <i>Fx°°° dij 36 (kcal 162)</i>	Abendessen laut Standardplan <i>RSx°°° gi 2346 (kcal 512)</i>	Abendessen laut Standardplan <i>RSx°°° gi 2346 (kcal 512)</i>	Abendessen laut Standardplan <i>RSx°°° gi 2346 (kcal 512)</i>	Abendessen laut Standardplan <i>RSx°°° gi 2346 (kcal 512)</i>	Toast Hawaii <i>aa1a6a10fg 1234 (kcal 23)</i>	Abendessen laut Standardplan <i>RSx°°° gi 2346 (kcal 512)</i>
--	--	--	--	--	--	--

- 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
2 Konservierungsstoffe	a1 Weizen	b krebstierhaltig	h2 Haselnuss
3 Antioxidationsmittel	a2 Roggen	c eihaltig	h3 Walnuss
4 Geschmacksverstärker	a3 Gerste	d fischhaltig	h4 Kaschunuss
5 Phosphat	a4 Hafer	e nusshaltig	h5 Pecannuss
6 Süßungsmittel	a5 Dinkel	f sojahlaltig	h6 Paranuss
7 Phenylalaninquelle	a6 Kamut	g milchhaltig	h7 Pistazien
8 geschwefelt	a7 Emmer	h schalenfruchthaltig	h8 Macdamianuss
9 geschwärzt			
10 gewachst			

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: \_\_\_\_\_

