



Mo
29.04.2024

Di
30.04.2024

Mi
01.05.2024

Do
02.05.2024

Fr
03.05.2024

Sa
04.05.2024

So
05.05.2024

Tag der Arbeit

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 g 14 (kcal 65)	Haferflockenbrei Vxx° a4cq (kcal 88)	Schokopudding V°° g 14 (kcal 84)	Grießbrei Vxx° aq (kcal 72)	Haselnusspudding V°° g 14 (kcal 93)	Zwiebackbrei Vxx°° g (kcal 81)
Suppe	Gemüsecremesuppe Vx°°° ceqi 7 (kcal 119)	Gemüsebouillon mit Ei und Nudeln Vxx°°° acei 7 (kcal 105)	Kartoffelcremesuppe Vx°°° aqi (kcal 126)	Gemüsebrühe mit Nudelreis Vxx°°° aa1cei 7 (kcal 132)	Kräutercremesuppe Vx°°° a1g (kcal 115)		Gemüsebouillon mit Grießklößchen Vxx°°° aceqi 7 (kcal 140)
	Gratinierter Pfannkuchen mit Feta-Spinatfüllung und Blattsalat Vxx°°° aceg 7 (kcal 594)	Spaghetti Napoli, mit Tomaten-Basilikumsoße und Blattsalat Vx°°° aa1ceq 7 (kcal 354)	Sellerieschnitzel an Kressesoße, Leipziger Allerlei und Kartoffeln Vxx°°° aa1ceqi 7 (kcal 604)	Frischer Schnittlauchquark und Bratkartoffeln Vx°°° ceq 7 (kcal 416)	Kartoffellauchgratin an Bechamelsauce mit Karottengemüse Vx°°° a1ceqi 7 (kcal 563)	Deftiger Spitzkohl-Möhren- Eintopf mit Schmand, Roggenbrötchen Vx°°° ceqi 7 (kcal 498)	Austernpilz-Nudel-Gemüse- Pfanne mit Pestorahmsoße und Blattsalat Vx°°° aghij 34 (kcal 529)
Gericht 1	Putenpapríkageschnetzeltes mit Vollkornreis und Karottengemüse Gx°°° a1ce 7 (kcal 456)	Nudel-Hackfleisch-Auflauf, Tomatensoße mit Karotten- Sellerie-Salat Rxx°°° acegi 17 (kcal 603)	Putensteak in Früchtecurrysoße, mit Vollkornreis und Erbsengemüse Gx°°° abgi (kcal 652)	Backendl mit Kartoffelsalat Vxx°°° aa1cej 13478 (kcal 409)	Herzhafte Schinkennudeln mit Käse an Tomatensoße und Blattsalat Sx°°° ceq 12347 (kcal 522)	Heiße Fleischwurst mit Senf, Bratkartoffeln und Gurkensalat Sx°°° agj 348 (kcal 719)	Brasilianischer Rahmbraten mit Spätzle und Kaisergemüse Sxx°°° a1cqi (kcal 519)
	Eierfrikassee mit Schwarzwurzeln, Kartoffeln und Salat Vx°°° aceqi 7 (kcal 396)	Bauernbratwurst mit Soße, Sauerkraut und Kartoffelpüree Sx°°° ceqi 7 (kcal 901)	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff Art" mit Knöpfele und Blattsalat a1cqi 1 (kcal 461)	Maultaschen auf Rahmkraut und Kartoffeln RSx°°° aa1ceqi 7 (kcal 596)	Maischolle Finkenwerder Art mit , Salzkartoffeln und gemischtem Salat FSx°°° abdq 124 (kcal 579)	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch Sx°°° ceqi 7 (kcal 454)	Rinderbrust mit Meerrettichsoße, Boullionkartoffeln & Rote Beete Salat Rxx°°° aceqil 378 (kcal 611)
Traditionelles Gericht	Orangenquark mit Minze V°°° q (kcal 237)	Grießbrei mit Zimt und Zucker Vxx°°° aq (kcal 227)	Panna Cotta mit Himbeersoße Vx°°° q (kcal 194)	Schokopudding mit Birne Vxx°°° q 14 (kcal 110)	Fruchtjoghurt Vxx°°° q (kcal 217)	Frischobst Banane Vx°°° (kcal 162)	Dessert Vxx°°° q 1 (kcal 136)
	Zum Nachmittagskaffee reichen wir Kaffee oder Tee sowie einen Kuchen nach Tagesangebot.						
Kuchen	Schmandkuchen V°°° acfq (kcal 497)	Bananenkuchen V°°° a1cfgh2 (kcal 426)	Gefüllter Berliner Vx°°° a1cq (kcal 260)	Apfelstreuselkuchen Vxx°°° acql 8 (kcal 350)	Eierlikörkuchen acf (kcal 444)	Plunderteilchen Vx°°° acq (kcal 297)	chwarzwälderkirsch- tort Axx°°° acfq 1 (kcal 271)
	Zum Abendessen reichen wir Tee, Käse, Wurst, Brotauswahl und Butter						
Abendbrot	Bratheringröllchen mit Zwiebeln Fx°°° aj (kcal 200)	Abendessen laut Standardplan RSx°°° gi 2346 (kcal 512)	Paprikalyoner mit Gewürzgurke Gxx°°° j 1234 (kcal 200)	Abendessen laut Standardplan RSx°°° gi 2346 (kcal 512)	Abendessen laut Standardplan RSx°°° gi 2346 (kcal 512)	Flammkuchenbaguette mit Käse überbacken Sx°°° aceg 1247 (kcal 300)	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
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 sojahaltig	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: _____

