Speiseplan für die 16. Woche 2024 vom 15.04.2024 bis zum 21.04.2024

SH "Burgfeld"

AWO Pfalz

	Mo 15.04.2024	Di 16.04.2024	Mi 17.04.2024	Do 18.04.2024	Fr 19.04.2024	Sa 20.04.2024	So 21.04.2024
Frühstück	Zum Frühstück reichen wir Kaffee, Tee, Milch, Butter, Brötchen und Brot, Marmelade, Wurst und Käse. Am Mittwoch und Sonntag bieten wir zusätzlich ein Frühstücksei an.						
	Grießbrei	Sahnepudding	Keksbrei	Vanillapudding	Grießbrei	Schokopudding	Haferflockenbrei
	Vxx° ag (kcal 72)	*Vx° g 14 (kcal 132)*	*Vxx°° fg 6 (kcal 300)*	*Vxx° g 14 (kcal 113)*	*Vxx° ag (kcal 72)*	*Vx°° g 14 (kcal 84)*	*Vxx° a4cg (kcal 88)*
	Gebrannte Grießsuppe	Klare Bouillon mit Eierflocken	Tomatencremesuppe	Gemüsebrühe mit Fadennudeln	Gemüsecremesuppe		Blumenkohlcremesuppe
	Vxx°° acei 7 (kcal 122)	*Vxx°°° cei 7 (kcal 112)*	*Vxx°°° aceg 7 (kcal 123)*	*Vxx°°° acei 7 (kcal 58)*	*Vx°°° cegi 7 (kcal 119)*		*Vx°° aceg 7 (kcal 112)*
Gericht 1	Omelette mit Pilzrahmfüllung, Salzkartoffeln und Blattsalat	Champignon-Kräuterragout mit Bandnudeln und gemischter Salat	Abgeschmelzte Gemüsemaultaschen mit gemischtem Salat	Gemüseauflauf mit Getreidekruste an Bechamelsoße	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Erbseneintopf mit Kaiserbrötchen	Blumenkohl mit Holländischer Soße überbacken, Schnittlauchkartoffeln
	Vx°° a1cegi 7 (kcal 425)	*Vx°° a1cegi 7 (kcal 479)*	*Vx° acegi 7 (kcal 696)*	*Vx° a1a4cegi 7 (kcal 472)*	*Vxx°°° ceg 7 (kcal 514)*	*Vx°° a1cei 7 (kcal 785)*	*Vxx°°° cegi 7 (kcal 693)*
Gericht 2	Hühnerfrikassee mit Champignons, Erbsen, Möhren und Butterreis	Pfannkuchen mit Hackfleischfüllung und gemischter Salat	Hähnchenschnitzel Wiener Art, Leipziger Allerlei und Kartoffelspalten	Gefüllte Tortellini in Schinken- Sahnesoße und Salat	Schinkensteak an Bratensoße mit Blumenkohl und Schnittlauchkartoffeln	Wurstgulasch mit Nudeln und Blattsalat	Rinderbraten in Rotweinsoße, Bärlauchpüree und Blattsalat
	Gxx°°° g (kcal 422)	*S°° a1cegi 7 (kcal 733)*	*Gx°° a (kcal 659)*	*Sxx°° acg 2347 (kcal 561)*	*Sxx°° acei 237 (kcal 496)*	*Sx°° aa1cgi (kcal 586)*	*RAxx°° agil 8 (kcal 602)*
Traditionelles Gericht	Kohlrabi Hackfleisch Auflauf an Kräuterbechamel und Salat	Pfälzer Saumagen an Bratensoße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Apfelstrudel mit Vanillasoße	Gebackener Fleischkäse mit Kartoffelgratin und Bohnengemüse	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Erbseneintopf mit Bockwurst	Rahmschnitzel mit Blumenkohlgemüse und Kroketten
	Rx°° acgijl 38 (kcal 649)	*Sx°° agi 234 (kcal 452)*	*Vx° acgl 8 (kcal 889)*	*Sxx°° aegi 7 (kcal 690)*	*Fx°° aa1ceg 7 (kcal 716)*	*Sx°° cei 247 (kcal 694)*	*Sx°° agi (kcal 768)*
Nachtisch	Stracciatellacreme	Apfel-Kirschkompott	Fruchtjoghurt	Rote Grütze mit Vanillasoße	Obstquark	Frischobst Banane	Dessert
	Vxx°° fg 14 (kcal 176)	*V°°° (kcal 86)*	*Vxx° g (kcal 217)*	*Vxx°° g (kcal 200)*	*Vxx°° g (kcal 158)*	*Vx° (kcal 162)*	*Vxx° g 1 (kcal 136)*
Kuchen	Zum Nachmittagskaffee reichen wir Kaffee oder Tee sowie einen Kuchen nach Tagesangebot.						
	Marmorblechkuchen	Rotweinkuchen	Zitronenblechkuchen	Zwetschgenstreusel	Schokoblechkuchen	Plunderteilchen	Donauwelle
	Vxx° acg (kcal 383)	*VA° a1cfgl 8 (kcal 320)*	*Vxx°° a1cfg (kcal 287)*	*Vx° acg (kcal 228)*	*Vxx°° acg (kcal 466)*	*Vx° acg (kcal 297)*	*V° a1cfg 14 (kcal 752)*
Abendbrot	Zum Abendessen reichen wir Tee, Käse, Wurst, Brotauswahl und Butter						
	Brötchen mit Matjesfilet belegt	Abendessen laut Standardplan	Champignonlyoner mit Gewürzgurke	Abendessen laut Standardplan	Abendessen laut Standardplan	Zwiebelmett im Kümmelweck	Abendessen laut Standardplan
	Fx°° d (kcal 470)	*RSx°° gi 2346 (kcal 512)*	*Gxx°° j 1235 (kcal 121)*	*RSx°° gi 2346 (kcal 512)*	*RSx°° gi 2346 (kcal 512)*	*a1fij 234 (kcal 249)*	*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:

1	Farbstoffe
2	Konservierungsstoffe
3	Antioxidationsmittel
4	Geschmacksverstärke
5	Phosphat
6	Süßungsmittel
7	Phenylalaninquelle
8	geschwefelt
9	geschwärzt
10	gewachst

Allergene:

a	glutenhaltig	a8	Einkorn	h1	Mandel	h9	Queenslandnuss
a1	Weizen	b	krebstierhaltig	h2	Haselnuss	i	selleriehaltig
a2	Roggen	c	eihaltig	h3	Walnuss	j	senfhaltig
a3	Gerste	d	fischhaltig	h4	Kaschunuss	k	sesamhaltig
a4	Hafer	e	nusshaltig	h5	Pecannuss	l	schwefehaltig
a5	Dinkel	f	sojahaltig	h6	Paranuss	m	lupinenhaltig
a6	Kamut	g	milchhaltig	h7	Pistazien	n	weichtierhaltig
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 Nikolaus Mik wünscht guten Appetit

Servicetelefon: 06232/810 41470
Servicefax: 06232/600 20

Küche:

Gedruckt am 08.04.2024 um 8:2 Uhr
plan_7_8_1234568_1245_gruen_c