Speiseplan für die 17. Woche 2024 vom 22.04.2024 bis zum 28.04.2024

SH "Burgfeld"

AWO Pfalz

	Mo 22.04.2024	Di 23.04.2024	Mi 24.04.2024	Do 25.04.2024	Fr 26.04.2024	Sa 27.04.2024	So 28.04.2024
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	Zwiebackbrei	Karamellpudding	Haferflockenbrei
	Vxx° ag (kcal 72)	*Vx° g 14 (kcal 132)*	*Vxx°° fg 6 (kcal 300)*	*Vxx° g 14 (kcal 113)*	*Vxx°° g (kcal 81)*	*Vxx° g 14 (kcal 138)*	*Vxx° a4cg (kcal 88)*
Suppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsebrühe mit Spätzle	Karottencremesuppe	Leberknödelsuppe	Kräutercremesuppe		Gemüsebouillon mit Grießklößchen
	Vx°°° cegi 7 (kcal 119)	*V°°° aa1cei 7 (kcal 204)*	*Vxx°°° aceg 7 (kcal 109)*	*RSx°° acegi 7 (kcal 106)*	*Vx°° a1g (kcal 115)*		*Vxx°°° acegi 7 (kcal 140)*
Gericht 1	Schupfnudelpfanne mit Gemüse(Blu,Bro,Kar) Käsesoße,	Hausgemachter Eiersalat mit Bratkartoffeln	Gnocchi an Kräuterfrischkäsesoße gemischter Salat (Rohkost-&Blatts.)	Vegetarisch gefüllte Zucchini an Tomatensoße mit gebr. Gemüsereis	Burgenländer Krautstrudel mit Rahm und Schwenkkartoffeln	Linseneintopf mit Roggenbrötchen	Kohlrabischnitzel an Kräuterrahmsoße, Kroketten und Blattsalat
	Vx°°° aa1cegi 7 (kcal 579)	*Vxx°° a1ceg 7 (kcal 679)*	*Vxx°°° acgi (kcal 716)*	*Vxx°°° a1cegi 7 (kcal 546)*	*Vx° ag (kcal 645)*	*Vx°°° cei 7 (kcal 537)*	*V°° aa1cegi 7 (kcal 587)*
Gericht 2	Hähnchenschlegel mit Rieslingsoße, Fingerkarotten und Bandnudeln	Spaghetti mit Carbonarasoße und Chinakohlsalat	Hausgemachter Wurstsalat mit knusprigen Bratkartoffeln	Frikadelle mit Zwiebelsoße, Kartoffelpüree und Apfel- Karottensalat	Hausgemachte Hackfleischlasagne an Bechamelsoße mit Salat	Kassler mit Sauren Bohnen und Kartoffeln	Schweineschnitzel Jäger Art mit Kroketten und Erbsen-Möhren- Gemüse
	GAxx°° aa1cegi 7 (kcal 743)	*Sxx°° aa1g 234 (kcal 503)*	*Sx°° 7 (kcal 730)*	*Sxx° aa1cegij 3478 (kcal 65.*	*Rx°° aa1cegi 7 (kcal 629)*	*(kcal 557)*	*Sx° aa1cegi 247 (kcal 890)*
Traditionelles Gericht	Schaales (Dibbellappes, Dotsch) mit Apfelmus	Leberknödel mit Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffelpüree	Abgeschmelzte Grießknödel mit heißen Kirschen	Sauerkrautauflauf mit frischer Schnittlauchsoße	Buntbarschfilet an Dillsoße mit Brokkoli und Salzkartoffeln	Linseneintopf mit Geflügelwienerle	Zwiebelfleisch mit Salzkartoffeln und Blattsalat
	Sx°° ac 24 (kcal 530)	*RSx°° acegi 7 (kcal 608)*	*Vxx° ag (kcal 818)*	*Sx°° aceg 247 (kcal 397)*	*Fxx°° aa1cdegi 7 (kcal 530)*	*Gx°°° cegi 237 (kcal 583)*	*Rx°° acegi 7 (kcal 402)*
Nachtisch	Pfirsichkompott	Bananenquark	Fruchtjoghurt	Götterspeise mit Vanillinsoße	Vanillapudding mit Schokosoße	Frischobst Banane	Dessert
	Vxx°° (kcal 80)	*Vxx°° g (kcal 153)*	*Vxx° g (kcal 217)*	*Rxx°°° g 14 (kcal 168)*	*Vxx°° g 14 (kcal 211)*	*Vx° (kcal 162)*	*Vxx° g 1 (kcal 136)*
Kuchen	Zum Nachmittagskaffee reichen wir Kaffee oder Tee sowie einen Kuchen nach Tagesangebot.						
	Tageskuchen	Tageskuchen	Gefüllter Berliner	Tageskuchen	Tageskuchen	Hefezopf	Sahneschnitte
	acg (kcal 383)	*acg (kcal 383)*	*Vx° a1cg (kcal 260)*	*acg (kcal 383)*	*acg (kcal 383)*	*V° a1cg (kcal 241)*	*Vxx° acfg 1 (kcal 271)*
Abendbrot	Zum Abendessen reichen wir Tee, Käse, Wurst, Brotauswahl und Butter						
	Bratheringröllchen mit Zwiebeln	Abendessen laut Standardplan	Bierschinkenwurst mit Essiggemüse	Abendessen laut Standardplan	Abendessen laut Standardplan	Geb. Camenbert mit Preiselbeeren	Abendessen laut Standardplan
	Fx°° aj (kcal 200)	*RSx°° gi 2346 (kcal 512)*	*Sx°° i 6 (kcal 180)*	*RSx°° gi 2346 (kcal 512)*	*RSx°° gi 2346 (kcal 512)*	*Vx° (kcal 312)*	*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 8:57 Uhr
plan_7_8_1234568_1245_gruen_c