

Speiseplan für die 22. Woche vom 25.05.2026 bis 31.05.2026

	Mo 25.05.2026	Di 26.05.2026	Mi 27.05.2026	Do 28.05.2026	Fr 29.05.2026	Sa 30.05.2026	So 31.05.2026
Suppe	Erbsencremesuppe	Gemüsekraftbrühe mit Eierknöpfle	Lauchcremesuppe	Gemüsekraftbrühe mit Eierflocken und Nudeln	Kräutercremesuppe		Spargelcremesuppe
	g, g1, la, so, mi, 12, 42, 43 pro Portion: 152 kcal	g, g1, ei, so, se, 12, 43 pro Portion: 111 kcal	g, g1, so, 12, 42, 43 pro Portion: 109 kcal	g, g1, ei, so, se, 12, 43 pro Portion: 108 kcal	g, g1, la, so, mi, 12, 42, 43 pro Portion: 163 kcal		la, so, mi, 12, 42, 43 pro Portion: 124 kcal
Gericht 1	Frittataschnitten mit grünem Spargel Kräuterdip Gemischter Salat	Hausgemachter Eiersalat Bratkartoffeln	Pfannkuchen Spargelfüllung Gemischter Salat	Pasta mit gebratenem Spargel, Cocktailtomaten und Rucola Blattsalat	Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung Süß- Saure- Sauce Gebratener Gemüsereseis	Linseneintopf mit Kartoffelwürfel Mehrkornbrötchen	Paniertes Sellerieschnitzel in Senfsoße Salzkartoffeln Gemischter Salat
	la, ei, so, mi, sf, sd, 2, 42, 43 pro Portion: 620 kcal	la, ei, so, mi, 2, 12, 42, 43 pro Portion: 740 kcal	g, g1, g2, la, ei, so, mi, sf, sd, 2, 12, 42, 43 pro Portion: 495 kcal	93, g, g1, mi, sf, sd, 2, 43 pro Portion: 759 kcal	g, g1, ei, so, se, 12, 43 pro Portion: 552 kcal	g, g1, g4, g5, g6, so, se, sd, 2, 12, 43 pro Portion: 518 kcal	g, g1, la, ei, so, mi, se, sf, sd, 2, 12, 42, 43 pro Portion: 607 kcal
Gericht 2	Putenrollbraten Butterspätzle Gemischter Salat	Wirsingroulade Bratensauce Salzkartoffeln	Geflügelfrikadelle Champignonrahmsauce Backofenkroketten Erbsen- Karotten- Gemüse	Hackfleischlasagne Tomatensauce Rohkostsalat	Panierte Spargelröllchen Blattsalat mit Tomate	Hausgemachter Wurstsalat (S) Knusprige Pommes	Gekochte Rinderbrust Meerrettichsauce Salzkartoffeln Rote Beetesalat
	g, g1, la, ei, so, mi, se, sf, sd, 2, 42, 43 pro Portion: 534 kcal	g, g1, se, 43 pro Portion: 429 kcal	g, g1, la, so, mi, 12, 42, 43 pro Portion: 642 kcal	g, g1, la, so, mi, se, 12, 42, 43 pro Portion: 722 kcal	g, g1, g2, ei, mi, sf, sd, 1, 2, 12, 43 pro Portion: 725 kcal	sf, sd, 1, 2, 5, 16, 43 pro Portion: 445 kcal	g, g1, la, so, mi, sd, 2, 5, 12, 43 pro Portion: 589 kcal
Traditionelles Gericht	Pfälzer Stangenspargel Zerlassene Butter Neue Kartoffeln	Spaghetti Schinken- Sahnesauce Blattsalat	Dampfnudeln Vanillesauce	Frikadelle (S) Bratensauce Salzkartoffeln Spargelgemüse	Gedünstetes Pangasiusfilet auf Gemüsebett Kräuterbechamel Petersilienkartoffeln Blattsalat mit Tomate	Linseneintopf mit Kartoffelwürfel Geflügel- Wienerwürstchen Mehrkornbrötchen	Gekochte Rinderbrust Meerrettichsauce Bouillonkartoffeln Gemischter Salat
	la, mi, 43 pro Portion: 173 kcal	g, g1, g2, so, sf, sd, 1, 2, 12, 16, 42, 43 pro Portion: 629 kcal	93, g, g1, la, ei, mi, 12, 43 pro Portion: 706 kcal	g, g1, la, ei, mi, se, sf, 43 pro Portion: 538 kcal	g, g1, la, fi, so, mi, se, sf, sd, 2, 12, 43 pro Portion: 514 kcal	g, g1, g4, g5, g6, so, se, sd, 1, 2, 12, 16, 43 pro Portion: 767 kcal	g, g1, la, so, mi, se, sf, sd, 2, 12, 42, 43 pro Portion: 626 kcal
Dessert							

Änderungen des Speiseplans aus wichtigem Grund vorbehalten. Das Küchenteam von Inge Probst wünscht guten Appetit
Tel: 06332 964130
Mail: inge.probst@awo-pfalz.de Adresse: Saarlandstraße 5, 66482 Zweibrücken

Name: _____

Enthält Zusatzstoffe:

(1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (5) mit Süßungsmitteln, (12) mit Farbstoff, (16) mit Phosphat, (42) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar, (43) enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe

Enthält Allergene:

(93) unter Verwendung von Alkohol, (g) Glutenthaltiges Getreide und -erzeugnisse, (g1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (g2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse, (g4) Roggen und Roggenerzeugnisse, (g5) Gerste und Gersteerzeugnisse, (g6) Hafer und Hafererzeugnisse, (la) Laktose, (ei) Eier und -erzeugnisse, (fi) Fisch und -erzeugnisse, (so) Soja und -erzeugnisse, (mi) Milch und -erzeugnisse, (n) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (n2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse, (se) Sellerie und -erzeugnisse, (sf) Senf und -erzeugnisse, (sd) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

F = Fisch

S = Schwein

G = Geflügel

V = vegan

K = Kalb

Vg = Vegetarisch

R = Rind

W = Wild