



Mo
04.11.2024

Di
05.11.2024

Mi
06.11.2024

Do
07.11.2024

Fr
08.11.2024

Sa
09.11.2024

So
10.11.2024

Frühstück

Zum Frühstück reichen wir Kaffee, Tee, Milch, Butter, Brötchen und Brot, Marmelade, Wurst und Käse. Am Dienstag bieten wir zusätzlich Rührei und am Samstag ein Frühstücksei an.

Suppe

Gericht 1

Gericht 2

Traditionelles Gericht

Nachtisch

Kuchen

Abendbrot

Kennzeichnungen:

- ooo Diab. sehr gut
- oo Diab. geeignet
- o Diab. eingeschränkt
- G Geflügel
- S Schweinefleisch
- V vegetarisch
- R Rindfleisch
- F Fisch
- A Alkohol
- xx leichte Vollkost
- x Vollkost

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)
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°° a1q (kcal 115)		Gemüsebouillon mit Grießklößchen Vxx°°° aceqi 7 (kcal 140)
Gratinierter Pfannkuchen mit Feta-Spinatfüllung und Blattsalat Vxx°°° aceq 7 (kcal 594)	Spaghetti Napoli, mit Tomaten-Basilikumsoße und Blattsalat Vx°° aa1ceq 7 (kcal 354)	Grünkernbratling mit tomatisiertem Gemüseris und gemischter Salat Vx°°° a1a9cfcgijk 3 (kcal 597)	Gemüsestrudel mit Sauerrahm und Blattsalat, Kartoffeln Vx°° cgil 38 (kcal 791)	Brokkoliröschen mit einer Käse- Bechamel-Sauce überbacken, Kartoffeln Vxx°°° aa1q (kcal 379)	Gemüse Eintopf "Quer durch de Gaade" mit Kartoffeln, Roggenbrötchen V°°° cei 7 (kcal 311)	Austernpilz-Nudel-Gemüse- Pfanne mit Pestorahmsoße und Blattsalat Vx°°° aqhij 34 (kcal 529)
Geschmorter Putengulasch mit Spirelli und Karottengemüse Gx°°° a1ce 7 (kcal 580)	Gebratene Hackbällchen in Pilzsoße mit Kartoffelpüree acqij 348 (kcal 577)	Putensteak in Früchtecurrysoße, mit Reis und gemischter Salat Gx°°° abceqi 7 (kcal 603)	Nudel-Hackfleisch-Auflauf an Tomatensoße mit Blattsalat Rxx°° aceqi 17 (kcal 546)	Bauernfrühstück mit Essigurke und gemischtem Salat Sx°° ceqi 12347 (kcal 645)	Gefüllte Paprikaschote an Tomatensoße mit Reis aa1a6a10cefgi 7 (kcal 518)	Brasilianischer Rahmbraten mit Spätzle und Kaisergemüse Sxx°°° a1cqi (kcal 519)
Gebratene Seviettenknödel mit Waldpilzsauce und Blattsalat Vxx°°° aa1ceqi 7 (kcal 447)	Bauernbratwurst mit Soße, Sauerkraut und Kartoffelpüree Sx°° ceqi 7 (kcal 901)	Hausgemachte Apfelpfannkuchen mit Vanillasoße Vxx°° a1cefq 7 (kcal 680)	Abgeschmelzte Gemüseaultaschen, Salzkartoffeln und Salat Vxx°°° acqijl 38 (kcal 719)	Paniertes Schollenfilet, Remouladensoße und Speck-Kartoffel-Salat Fxx°° acdqj 1348 (kcal 716)	Pichelsteiner Eintopf mit Gemüse, Zweierlei Fleisch RSx°°° j 24 (kcal 441)	Brasilianischer Rahmbraten mit Kroketten und gemischtem Salat Sx°° a1ceq 7 (kcal 714)
Erdbeeryoghurt Vxx° (kcal 142)	Grießbrei mit Zimt und Zucker Vxx°° aq (kcal 227)	Pfirsichkompott Vxx°° (kcal 80)	Sahnepudding mit Heidelbeersoße Vxx°° q 14 (kcal 214)	Quark mit Mandarinen Vxx°° q (kcal 118)	Obst der Saison (kcal 67)	Dessert Vxx°° q 1 (kcal 136)

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

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)	Frankfurter Kranz Vxx° acq 1 (kcal 294)
--------------------------------------	--	---	---	-----------------------------------	---------------------------------------	--

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

Abendessen laut Standardplan RSx°°° gi 2346 (kcal 512)	Abendessen laut Standardplan RSx°°° gi 2346 (kcal 512)	Abendessen laut Standardplan RSx°°° gi 2346 (kcal 512)	Abendessen laut Standardplan RSx°°° gi 2346 (kcal 512)	Abendessen laut Standardplan RSx°°° gi 2346 (kcal 512)	Abendessen laut Standardplan RSx°°° gi 2346 (kcal 512)	Abendessen laut Standardplan RSx°°° gi 2346 (kcal 512)
---	---	---	---	---	---	---

Zusatzstoffe:

Allergene:

1 Farbstoffe	a glutenhaltig	a8 Einkorn	h1 Mandel	h9 Queenslandnuss
2 Konservierungsstoffe	a1 Weizen	b krebstierhaltig	h2 Haselnuss	i selleriehaltig
3 Antioxidationsmittel	a2 Roggen	c eihaltig	h3 Walnuss	j senfhaltig
4 Geschmacksverstärker	a3 Gerste	d fischhaltig	h4 Kaschunuss	k sesamhaltig
5 Phosphat	a4 Hafer	e nusshaltig	h5 Pecannuss	l schwefehaltig
6 Süßungsmittel	a5 Dinkel	f sojahlaltig	h6 Paranuss	m lupinenhaltig
7 Phenylalaninquelle	a6 Kamut	g milchhaltig	h7 Pistazien	n weichtierhaltig
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 Inge Probst wünscht guten Appetit

Servicetelefon: 06332/964 131

Servicefax:

inge.probst@awo-pfalz.de

Küche:

