

Speiseplan	Mo 27.04.2026	Di 28.04.2026	Mi 29.04.2026	Do 30.04.2026	Fr 01.05.2026	Sa 02.05.2026	So 03.05.2026
Frühstücksbuffet 07:30 - 09:30 Uhr	Grießsuppe	Karamellsuppe	Gerstenflockens.	Vanillesuppe	Haferflockens.	Karamellsuppe	Schokosuppe
Zwischen-/ Spätmahlzeit Joghurt, Obst, Gebäck, Suppen im Wohnbereich							
Salatbuffet ab 11:30 Uhr/ Mittagessen von 12:00 bis 13:30 Uhr Änderungen kurzfristig möglich – siehe Aushänge							
Mittagessen: Vollkost	Pannfisch mit Senfsoße, Brokkoli und Kartoffeln <small>600 kcal / 30 EW / 50 KH</small>	Geflügelbrühe Grießflammerie Beerensoße <small>600 kcal / 15 EW / 85 KH</small>	Senfeier mit Möhren und Kartoffeln <small>600 kcal / 35 EW / 50 KH</small>	Chili con Carne mit Butterreis <small>750 kcal / 30 EW / 60 KH</small>	Matjes mit Hausfrauensoße und Kartoffeln P <small>550 kcal / 35 EW / 70 KH</small>	Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffeln <small>550 kcal / 25 EW / 45 KH</small>	"Coq au Vin", Hähnchen in Rotwein, Rotkohl und Knödel <small>700 kcal / 35 EW / 50 KH</small>
Mittagessen: Vegetarische Kost	Haferflockenfrikadelle mit Brokkoli und Senfsoße <small>600 kcal / 20 EW / 55 KH</small>	Ravioli in Paprikasahnesoße <small>600 kcal / 20 EW / 50 KH</small>	vegetarischer Schmorkohl mit Kartoffeln <small>600 kcal / 30 EW / 50 KH</small>	Tortellini mit Käsesoße <small>650 kcal / 30 EW / 60 KH</small>	Gemüsepfanne mit Kartoffeln geräuchertem Tofu und Tzatziki <small>600 kcal / 35 EW / 50 KH</small>	Käsespätzle mit Röstzwiebeln <small>650 kcal / 30 EW / 55 KH</small>	Apfelringe mit Vanillesoße <small>400 kcal / 10 EW / 60 KH</small>
Mittagessen: Angepasste Vollkost	Gemüse-Eintopf mit Kartoffeln und Wienerscheibchen P <small>650 kcal / 25 EW / 55 KH</small>	Schweineragout, Blumenkohl und Kartoffelpüree P <small>550 kcal / 15 EW / 50 KH</small>	Kichererbseneintopf mit Gemüse und Wienerscheib. P <small>500 cal / 15 EW / 45 KH</small>	Hackbällchen in Ratatouillerragout und Püree <small>650 kcal / 30 EW / 55 KH</small>	Blumenkohl mit Schinken überbacken, und Püree <small>700 kcal / 35 EW / 50 KH</small>	Süßkartoffeleintopf mit Gemüse und Kochschink. P <small>550 kcal / 25 EW / 50 KH</small>	Kichererbsenragout mit Karoffelpüree <small>650 kcal / 30 EW / 50 KH</small>
Dessert	Heidelbeerquark <small>120 kcal / 5 EW / 15 KH</small>	frisches Obst <small>45 kcal / 2 EW / 8 KH</small>	Vanillejoghurt <small>80 kcal / 1 EW / 20 KH</small>	Kokos-Mandel- <small>140 kcal / 3 EW / 20 KH</small>	Schokomousse <small>120 kcal / 2 EW / 25 KH</small>	Fruchtjoghurt <small>120 kcal / 4 EW / 18 KH</small>	Panna Cotta <small>150 kcal / 3 EW / 20 KH</small>
Kaffee oder Tee 15:00 Uhr	Ochsenaugen <small>80 kcal / 2 EW / 10 KH</small>	Kakaorolle <small>150 kcal / 7 EW / 15 KH</small>	Haferkekse <small>90 kcal / 3 EW / 18 KH</small>	Schokokuchen <small>160 kcal / 2 EW / 20 KH</small>	selbstgemachter <small>170 kcal / 2 EW / 22 KH</small>	gefüllte <small>90 kcal / 2 EW / 20 KH</small>	Schokodonut <small>180 kcal / 7 EW / 15 KH</small>
Abendbeilage 18:00 -19:30 Uhr	Blumenkohl-suppe <small>40 kcal / 2 EW / 8 KH</small>	Hering in Tomatensoße <small>80 kcal / 4 EW / 2 KH</small>	Geflügelkraftbrühe <small>40 kcal / 2 EW / 8 KH</small>	Tomate-Mozzarella-Salat <small>20 kcal / 1 EW / 4 KH</small>	Gurkenquark <small>30 kcal / 2 EW / 1 KH</small>	Camembert mit Preiselbeeren <small>140 kcal / 5 EW / 15 KH</small>	Kalbfeischsuppe <small>40 kcal / 2 EW / 8 KH</small>

KH , Kalorien in kcal Angabe nach dem Querstrich = Eiweiß in Gramm

Nr. der Zusatzstoffe bzw. Allergene (01-31) siehe Aushang