



EV. WOHN- UND PFLEGEZENTRUM CRONENBERGER STRASSE

GEPFLEGT LEBEN · QUALIFIZIERT BETREUT

Speiseplan vom 12.09.2022 bis 18.09.2022

Mittag	Vollkost	leichte Vollkost	Abendessen
Montag	Lauchcremesuppe Gebackenes Dorschfilet Remoulade Salzkartoffeln Endiviensalat <small>(2)(4)(7)(12) GG,EI,FI,SO,ML,SL,SE,S kcal: 643; kj: 2.674; F: 39; GF: 15; KH: 51; Z: 8; E: 19; S: 5; BE: 4,24</small>	Lauchcremesuppe Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel Reis Endiviensalat <small>(2) GG,ML,SL,SE,SU,WZ,GE kcal: 568; kj: 2.378; F: 26; GF: 16; KH: 54; Z: 6; E: 27; S: 4; BE: 4,49</small>	Abendbeilage Wurst, Graubrot und Butter Tee oder Buttermilch <small>(1)(2)(16) GG,ML,WZ,RO kcal: 589; kj: 2.474; F: 32; GF: 18; KH: 52; Z: 16; E: 22; S: 6; BE: 4,30</small>
Dienstag	grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch Quarkspeise Erdbeer <small>ML,SL (1)(2)(16) GG,ML,WZ kcal: 191; kj: 802; F: 5; GF: 3; KH: 15; Z: 8; E: 20; S: 2; BE: 1,25</small>	Gemüseauflauf Quarkspeise Erdbeer <small>(1)(2)(16) GG,ML,WZ kcal: 290; kj: 1.218; F: 13; GF: 8; KH: 20; Z: 12; E: 19; S: 1; BE: 1,68</small>	Abendbeilage Käse, Weißbrot, Margarine Tee oder Kakao <small>(12) GG,SO,ML,WZ kcal: 948; kj: 3.957; F: 58; GF: 30; KH: 75; Z: 36; E: 31; S: 7; BE: 6,28</small>
Mittwoch	Rinderbrühe mit Nudeln Gyros Röstiecken Tzatziki <small>(1)(4) GG,EI,SO,ML,SL,SE,SM, kcal: 835; kj: 3.492; F: 50; GF: 8; KH: 59; Z: 3; E: 33; S: 6; BE: 4,90</small>	Rinderbrühe mit Nudeln Spaghetti Bolognesesoße Apfel Möhrensalat <small>(1)(2)(7) GG,EI,ML,SL,WZ,GE kcal: 594; kj: 2.510; F: 19; GF: 10; KH: 74; Z: 11; E: 29; S: 2; BE: 6,20</small>	Abendbeilage Graubrot, Wurst, Butter, Tee oder Brühe <small>(1)(2)(16) GG,ML,WZ,RO kcal: 465; kj: 1.954; F: 25; GF: 15; KH: 42; Z: 12; E: 16; S: 7; BE: 3,54</small>
Donnerstag	Kohlrouladen Salzkartoffeln Mandarinenfilets <small>GG,ML,SL,SE,SM,WZ (2) kcal: 435; kj: 1.819; F: 20; GF: 8; KH: 48; Z: 21; E: 11; S: 3; BE: 4,01</small>	Putenschnitzel paniert Erbsen Kartoffelpüree Mandarinenfilets <small>(2) GG,EI,ML,SU,WZ kcal: 534; kj: 2.246; F: 15; GF: 1; KH: 66; Z: 16; E: 32; S: 1; BE: 5,52</small>	Abendbeilage Käse, Weißbrot, Margarine Tee oder Buttermilch <small>(12) GG,ML,WZ kcal: 796; kj: 3.320; F: 48; GF: 20; KH: 59; Z: 15; E: 31; S: 7; BE: 4,92</small>
Freitag	Blumenkohlcremesuppe Pannfisch mit Meerrettichsauce Salzkartoffeln Eisbergsalat <small>GG,FI,ML,SU,WZ (2) kcal: 588; kj: 2.457; F: 31; GF: 12; KH: 46; Z: 11; E: 28; S: 3; BE: 3,75</small>	Blumenkohlcremesuppe Ei Medallion mit Gemüsesauce Kartoffelpüree <small>(2) GG,EI,ML,SL,SU,WZ kcal: 620; kj: 2.592; F: 32; GF: 16; KH: 50; Z: 14; E: 29; S: 5; BE: 4,17</small>	Abendbeilage Graubrot, Wurst, Butter, Tee oder Kakao <small>(1)(2)(12) GG,SO,ML,WZ,RO kcal: 817; kj: 3.418; F: 49; GF: 26; KH: 68; Z: 37; E: 24; S: 7; BE: 5,65</small>
Samstag	Kartoffel-Pilzsuppe mit Wursteinlage dazu wird Brot gereicht Joghurt <small>(1)(2)(13)(16) GG,EI,ML,SL,SM,SU,WZ kcal: 682; kj: 2.870; F: 30; GF: 14; KH: 77; Z: 25; E: 20; S: 5; BE: 6,44</small>	Rübstiel - Kartoffel Gemüse mit Kasselerwürfel Joghurt <small>(1)(2)(16) ML kcal: 483; kj: 2.026; F: 25; GF: 15; KH: 49; Z: 20; E: 17; S: 2; BE: 4,07</small>	Reissalat Graubrot, Wurst, Butter, Tee oder Bier <small>(1)(2)(13)(16)(29) GG,FI,SO,ML,SL,SE,SM,S kcal: 627; kj: 2.646; F: 23; GF: 12; KH: 59; Z: 6; E: 30; S: 3; BE: 4,95</small>
Sonntag	Sauerbraten "Rheinische Art Rotkohl Semmelknödel Dessert <small>(2)(7) GG,EI,ML,SL,SE,SM,SU, kcal: 771; kj: 3.236; F: 29; GF: 17; KH: 83; Z: 47; E: 39; S: 8; BE: 6,92</small>	Sauerbraten "Rheinische Art Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln Kartoffelpüree Dessert <small>(1)(2)(3) GG,ML,SL,SE,SM,SU,WZ kcal: 875; kj: 3.667; F: 45; GF: 24; KH: 75; Z: 35; E: 41; S: 7; BE: 6,24</small>	Zwiebelkuchen Käse, Weißbrot, Margarine Tee oder Bier <small>(1)(2)(12) GG,EI,ML,SU,WZ kcal: 694; kj: 2.898; F: 39; GF: 19; KH: 59; Z: 19; E: 23; S: 2; BE: 4,94</small>

Allergene und Zusatzstoffe

GG-glutenhaltiges Getreide; KT-Krebstiere; EI- Eier; FI-Fisch; EN- Erdnüsse; SO-Soja; ML-Milch/Laktose;SF-Schalenfrüchte(Nüsse); SL-Sellerie;Se-Senf; SM-Sesam; SU-Schwefeldioxid u. Sulfite; LU- Lupine; WT-Weichtiere 1-Konservierungsstoffe; 2-Antioxidationsmittel; 3-Geschmacksverstärker; 4-Süßungsmittel; 7-Zuckerart u. Süßungsmittel; 10-Phenylalanin; 11- kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken; 12-Farbstoff, 13-geschwefelt, 14-gewachst; 15-geschwärzt; 16-Phosphat.