



# EV. WOHN- UND PFLEGEZENTRUM CRONENBERGER STRASSE

GEPFLEGT LEBEN · QUALIFIZIERT BETREUT

## Speiseplan vom 19.09.2022 bis 25.09.2022

Mittag	Vollkost	leichte Vollkost	Abendessen
<b>Montag</b>	Gemüsecremesuppe Rindergulasch ungarisch Nudeln  <small>(3) GG,EI,ML,SL,SE,WZ kcal: 619; kj: 2.609; F: 22; GF: 7; KH: 58; Z: 13; E: 44; S: 2; BE: 4,53</small>	Gemüsecremesuppe Hähnchenschenkel Kohlrabi Kartoffelpüree  <small>(2)(3)(12) GG,EI,ML,SL,SE,SU,WZ kcal: 798; kj: 3.346; F: 41; GF: 14; KH: 39; Z: 11; E: 64; S: 5; BE: 3,23</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>
<b>Dienstag</b>	Linsensuppe mit Würstchen Vanillepudding mit Erdbeersauce  <small>(1)(2)(13)(16) GG,ML,SL,SU,WZ kcal: 686; kj: 2.906; F: 25; GF: 11; KH: 82; Z: 41; E: 29; S: 5; BE: 6,68</small>	Moussaka Vanillepudding mit Erdbeersauce  <small>(1)(2) GG,ML,WZ kcal: 646; kj: 2.747; F: 22; GF: 10; KH: 85; Z: 48; E: 25; S: 1; BE: 6,78</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>
<b>Mittwoch</b>	Buchstabensuppe Chinesische Fleisch- Gemüsepfanne Reis  <small>(1)(3) GG,EI,SO,ML,SL,SE,SM, kcal: 407; kj: 1.717; F: 9; GF: 2; KH: 55; Z: 8; E: 23; S: 3; BE: 4,60</small>	Buchstabensuppe Pfannkuchen mit Blaubeerfüllung mit Vanillesoße  <small>(1)(7)(12) GG,EI,ML,SL,WZ kcal: 598; kj: 2.529; F: 12; GF: 5; KH: 101; Z: 34; E: 18; S: 3; BE: 8,43</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>
<b>Donnerstag</b>	Dicke Bohnen mit Speck Salzkartoffeln Apfelmus mit Mango  <small>(1)(2)(12)(16) GG,ML,SL,SE,SM,WZ kcal: 623; kj: 2.616; F: 27; GF: 12; KH: 61; Z: 19; E: 30; S: 7; BE: 5,09</small>	Schweineschnitzel an Champignonrahmsauce Mini-Rösti-Sticks Apfelmus mit Mango  <small>(2)(3)(12) GG,ML,SL,WZ,GE kcal: 772; kj: 3.240; F: 32; GF: 8; KH: 88; Z: 19; E: 30; S: 5; BE: 7,31</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>
<b>Freitag</b>	Karottencremesuppe Fischfilet *Müllerin Art* Butterkartoffeln Gurkensalat  <small>GG,ML,SL,SU,WZ kcal: 573; kj: 2.392; F: 35; GF: 6; KH: 35; Z: 5; E: 25; S: 3; BE: 2,67</small>	Karottencremesuppe Gemüsepudding mit Kräutercreme Kartoffelpüree Blattsalate  <small>(2) GG,EI,ML,SU,WZ kcal: 808; kj: 3.367; F: 48; GF: 17; KH: 75; Z: 13; E: 15; S: 5; BE: 6,22</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>
<b>Samstag</b>	Lauch Eintopf mit Hackfleisch Joghurt  <small>(30) GG,EI,ML,SL,WZ kcal: 368; kj: 1.541; F: 18; GF: 10; KH: 38; Z: 22; E: 13; S: 2; BE: 3,15</small>	Soljanka dazu wird Brot gereicht Joghurt  <small>(1)(2)(4)(7)(13)(16) GG,EI,ML,SE,SM,SU,WZ kcal: 710; kj: 2.981; F: 26; GF: 13; KH: 76; Z: 30; E: 37; S: 5; BE: 6,33</small>	Bayerischer Wurstsalat Graubrot, Wurst, Butter, Tee oder Bier  <small>(1)(2)(3)(4)(13)(16)(29) GG,ML,SL,SE,SM,SU,WZ kcal: 634; kj: 2.666; F: 38; GF: 19; KH: 36; Z: 6; E: 23; S: 4; BE: 2,99</small>
<b>Sonntag</b>	Sächsischer Senfbraten Leipziger-Allerlei Butterkartoffeln Dessert  <small>(4) GG,ML,SL,SE,SU,WZ kcal: 831; kj: 3.482; F: 40; GF: 17; KH: 53; Z: 22; E: 53; S: 2; BE: 4,40</small>	Sächsischer Senfbraten mit Mischgemüse Kartoffelpüree Dessert  <small>(2)(4) GG,ML,SL,SE,SU,WZ kcal: 823; kj: 3.445; F: 39; GF: 16; KH: 50; Z: 22; E: 53; S: 2; BE: 4,17</small>	Camembert gebacken Käse, Weißbrot, Margarine Tee oder Bier  <small>(12) GG,ML,SL,SE,SM,WZ kcal: 833; kj: 3.482; F: 45; GF: 20; KH: 77; Z: 34; E: 28; S: 3; BE: 6,42</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.