



EV. WOHN- UND PFLEGEZENTRUM CRONENBERGER STRASSE

GEPFLEGT LEBEN · QUALIFIZIERT BETREUT

Speiseplan vom 26.09.2022 bis 02.10.2022

Mittag	Vollkost	leichte Vollkost	Abendessen
Montag	Rinder-Kraftbouillon mit Einlage Hähnchenrahmgulasch mit Champignons Nudeln <small>(2) GG, EI, ML, WZ kcal: 498; kj: 2.094; F: 19; GF: 11; KH: 50; Z: 3; E: 30; S: 4; BE: 4,19</small>	Rinder-Kraftbouillon mit Einlage Schlemmerfilet Bordelaise Kartoffelpüree Bohnensalat <small>(1)(2)(7)(12) GG, EI, FI, ML, SE, SU, WZ kcal: 485; kj: 2.033; F: 22; GF: 6; KH: 43; Z: 7; E: 24; S: 6; BE: 3,55</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	Hackfleisch-Gemüse- Kartoffelauflauf Haselnusspudding <small>GG, ML, SF, SE, HN kcal: 397; kj: 1.668; F: 18; GF: 9; KH: 39; Z: 23; E: 19; S: 1; BE: 3,17</small>	Meißener Weißkohlsuppe dazu wird Brot gereicht Haselnusspudding <small>GG, EI, ML, SF, SL, SM, SU, (12) kcal: 619; kj: 2.610; F: 17; GF: 10; KH: 89; Z: 35; E: 17; S: 2; BE: 7,43</small>	Abendbeilage Käse, Weißbrot, Margarine Tee oder Kakao <small>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	Kräutercremesuppe Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce Broccoli Salzkartoffeln <small>(3) GG, ML, SL, SE, WZ kcal: 556; kj: 2.329; F: 25; GF: 10; KH: 58; Z: 7; E: 22; S: 6; BE: 4,84</small>	Kräutercremesuppe Kaiserschmarren Apfelmus <small>(2) GG, EI, ML, WZ kcal: 956; kj: 4.006; F: 43; GF: 18; KH: 119; Z: 55; E: 19; S: 3; BE: 9,93</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	Kassler in herzhafter Bratensoße Kaisergemüse Petersilienkartoffeln Obstsalat "Capri" <small>(1)(2)(16) GG, ML kcal: 476; kj: 2.000; F: 16; GF: 7; KH: 50; Z: 19; E: 26; S: 5; BE: 4,21</small>	Hähnchenbrust auf Tomaten- Zucchini Gemüse mit Rosmarin- Kartoffelbällchen Obstsalat "Capri" <small>GG, EI, WZ kcal: 536; kj: 2.262; F: 14; GF: 6; KH: 69; Z: 24; E: 31; S: 5; BE: 5,76</small>	Abendbeilage Graubrot, Wurst, Butter, Tee oder Bier <small>(1)(2)(16)(29) GG, ML, WZ, RO, GE kcal: 559; kj: 2.352; F: 25; GF: 15; KH: 48; Z: 12; E: 20; S: 6; BE: 3,96</small>
Freitag	Zwiebelsuppe Sülze mit Remouladensoße Bratkartoffeln Blattsalate <small>GG, EI, ML, SL, SE, SU, WZ kcal: 702; kj: 2.922; F: 40; GF: 14; KH: 53; Z: 14; E: 29; S: 7; BE: 4,34</small>	Zwiebelsuppe Gemüseteller mit Rührei und Sauce Hollandaise <small>EI, ML, SL kcal: 359; kj: 1.484; F: 23; GF: 8; KH: 19; Z: 8; E: 15; S: 4; BE: 1,63</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	Grünkohl - Kartoffel - Gemüse mit Mettwurst Fruchtjoghurt <small>(1)(2) GG, ML, SL, SE, SM, WZ kcal: 701; kj: 2.932; F: 41; GF: 7; KH: 51; Z: 19; E: 29; S: 3; BE: 4,23</small>	Kartoffelgulasch mit Wurstscheiben Fruchtjoghurt <small>(1)(2)(16) ML kcal: 479; kj: 2.000; F: 25; GF: 15; KH: 41; Z: 20; E: 20; S: 3; BE: 3,39</small>	Geflügelsalat mit Spargel und Ananas Graubrot, Wurst, Butter, Tee oder Bier <small>(1)(2)(16)(29) GG, EI, ML, SE, WZ, RO, GE kcal: 613; kj: 2.581; F: 27; GF: 14; KH: 43; Z: 13; E: 35; S: 4; BE: 4,36</small>
Sonntag	Putenrollbraten mit Fingermöhren Salzkartoffeln Dessert <small>(1)(3)(12) GG, ML, SE, WZ kcal: 560; kj: 2.353; F: 16; GF: 6; KH: 65; Z: 21; E: 32; S: 3; BE: 5,05</small>	Putenrollbraten Spitzkohl in Rahm Kartoffelpüree Dessert <small>(2)(3)(12) GG, ML, SL, SE, SU, WZ kcal: 559; kj: 2.352; F: 17; GF: 7; KH: 65; Z: 15; E: 33; S: 3; BE: 4,64</small>	Mini-Frikadellen Käse, Weißbrot, Margarine Tee oder Bier <small>(12) GG, EI, ML, SE, WZ kcal: 770; kj: 3.209; F: 49; GF: 19; KH: 52; Z: 14; E: 30; S: 3; BE: 4,33</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.