Speiseplan für die 18. Woche 2024 vom 29.04.2024 bis zum 05.05.2024

AWO-Seniorenhaus "Alex Müller"

Mo 29.04.2024	***Di*** 30.04.2024	***Mi*** 01.05.2024	***Do*** 02.05.2024	***Fr*** 03.05.2024	***Sa*** 04.05.2024	***So*** 05.05.2024
Suppe sowie wahlweise Gericht 1 oder Gericht 2						
Gemüsecremesuppe Vx°°° cegi 7 (kcal 119)	Gemüsebouillon mit Ei und Nudeln Vxx°°° acei 7 (kcal 105)	Kartoffelcremesuppe Vx°° agi (kcal 126)	Gemüsebrühe mit Nudelreis Vxx°°° aa1cei 7 (kcal	Kräutercremesuppe Vx°° a1g (kcal 115)		Gemüsebouillon mit Grießklößchen Vxx°°° acegi 7 (kcal 140)
Menü 1: Gratinierter Pfannkuchen mit Feta-Spinatfüllung und Blattsalat Vxx°°° aceg 7 (kcal 594)	**Menü 1:** Spaghetti Napoli, mit Tomaten-Basilikumsoße und Blattsalat Vx°° aa1ceg 7 (kcal 354)	**Menü 1:** Sellerieschnitzel an Kressesoße, Leipziger Allerlei und Kartoffeln Vxx°° aa1cegi 7 (kcal 604)	**Menü 1:** Frischer Schnittlauchquark und Bratkartoffeln Vx° ceg 7 (kcal 416)	**Menü 1:** Kartoffellauchgratin an Bechamelsauce mit Karottengemüse Vx°° a1cegi 7 (kcal 563)	**Menü 1:** Deftiger Spitzkohl-Möhren- Eintopf mit Schmand, Roggenbrötchen Vx°°° cegi 7 (kcal 498)	**Menü 1:** Austernpilz-Nudel-Gemüse- Pfanne mit Pestorahmsoße und Blattsalat Vx°°° aghij 34 (kcal 529)
Menü 2: Putenpaprikageschnetzeltes mit Vollkornreis und Karottengemüse Gx°°° a1ce 7 (kcal 456)	**Menü 2:** Nudel-Hackfleisch-Auflauf, Tomatensoße mit Karotten- Sellerie-Salat Rxx°° acegi 17 (kcal 603)	**Menü 2:** Putensteak in Früchtecurrysoße, mit Vollkornreis und Erbsengemüse Gx°°° abgi (kcal 652)	**Menü 2:** Backhendl mit Kartoffelsalat Gxx°° aa1cej 13478 (kcal 409)	**Menü 2:** Herzhafte Schinkennudeln mit Käse an Tomatensoße und Blattsalat Sx°° ceg 12347 (kcal 522)	**Menü 2:** Heiße Fleischwurst mit Senf, Bratkartoffeln und Gurkensalat Sx° agj 348 (kcal 719)	**Menü 2:** Brasilianischer Rahmbraten mit Spätzle und Kaisergemüse Sxx°°° a1cgi (kcal 519)
Suppe (ggf. vegetarische Alternativsuppe) und Traditionelles Gericht						
Menü 3: Gemüsecremesuppe Vx°°° cegi 7 (kcal 119) ——————— Eierfrikassee mit Schwarzwurzeln, Kartoffeln und Salat Vx°° acegi 7 (kcal 396)	**Menü 3:** Gemüsebouillon mit Ei und Nudeln Vxx°°° acei 7 (kcal 105) ——————— Bauernbratwurst mit Soße, Sauerkraut und Kartoffelpüree Sx°° cegi 7 (kcal 901)	**Menü 3:** Kartoffelcremesuppe Vx°° agi (kcal 126) ——————— Rindergeschnetzeltes "Stroganoff Art" mit Knöpfle und Blattsalat a1cgj 1 (kcal 461)	**Menü 3:** Gemüsebrühe mit Nudelreis Vxx°°° aa1cei 7 (kcal 132) ——————— Maultaschen auf Rahmkraut und Kartoffeln RSx°° aa1cegi 7 (kcal	**Menü 3:** Kräutercremesuppe Vx°° a1g (kcal 115) ——————— Maischolle Finkenwerder Art mit , Salzkartoffeln und gemischtem Salat FSx° abdg 124 (kcal 579)	**Menü 3:** Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch Sx°° cegi 7 (kcal 454)	**Menü 3:** Gemüsebouillon mit Grießklößchen Vxx°°° acegi 7 (kcal 140) ——————— Rinderbrust mit Meerrettichsoße, Boullionkartoffeln & Rote Beete Salat Rxx°°° acegil 378 (kcal
Nachtisch						
Orangenquark mit Minze V°° g (kcal 237)	Grießbrei mit Zimt und Zucker Vxx°° ag (kcal 227)	Panna Cotta mit Himbeersoße Vx° g (kcal 194)	Schokopudding mit Birne Vxx° g 14 (kcal 110)	Fruchtjoghurt Vxx° g (kcal 217)	Frischobst Banane Vx° (kcal 162)	Dessert Vxx° g 1 (kcal 136)

Änderungen des Speiseplans aus wichtigem Grund vorbehalten.
Das Küchenteam wünscht guten Appetit

Telefon: 0631 41 53 738

Adresse:
Donnersbergstraße 84,
67657 Kaiserslautern

KL.Kueche@awo-pfalz.de

Name: _____

Gedruckt am 16.04.2024 um 7:37 Uhr
plan_ear_7_5_d

Legende zum Speiseplan

Allergene:

a	glutenhaltig
a1	Enthält Weizen
a2	Enthält Roggen
a3	Enthält Gerste
a4	Enthält Hafer
a5	Enthält Dinkel
a6	Enthält Kamut
a7	Enthält Emmer
a8	Enthält Einkorn
a9	Enthält Grünkern
a10	Enthält Hybridgetreide
b	krebstierhaltig
c	eihaltig
d	fischhaltig
e	erdnusshaltig
f	sojahaltig
g	milchhaltig
h	schalenfruchthaltig
h1	Enthält Mandel
h2	Enthält Haselnuss
h3	Enthält Walnuss
h4	Enthält Kaschunuss
h5	Enthält Pecannuss
h6	Enthält Paranuss
h7	Enthält Pistazien
h8	Enthält Macadamianuss
h9	Enthält Queenslandnuss
i	selleriehaltig
j	senfhaltig
k	sesamhaltig
l	schwefelhaltig
m	lupinehaltig
n	weichtierhaltig

Kennzeichnung:

°°°	Diab. sehr gut
°°	Diab. geeignet
°	Diab. eingeschränkt
G	Geflügel
S	Schweinefleisch
V	vegetarisch
R	Rindfleisch
F	Fisch
A	Alkohol
xx	leichte Vollkost

Zusatzstoffe:

1	Farbstoffe
2	Konservierungsstoffe
3	Antioxidationsmittel
4	Geschmacksverstärker
5	Phosphat
6	Süßungsmittel
7	Phenylalaninquelle
8	geschwefelt
9	geschwärzt
10	gewachst