

# Speiseplan vom 13.03.2023 - 19.03 2023

Wir wünschen Ihnen guten Appetit.



protea care  
Seniorenresidenz  
Erikaneum GmbH

	Menü 1	BE	Menü 2	BE
<b>Mo</b> 13.3	<b>Kraftbrühe mit Flädle</b> (Se,G)	0,1	<b>Kraftbrühe mit Flädle</b> (Se,G)	0,1
	<b>Geschnetzelte Schweineleber</b> (M,G)	1,1	<b>Nudeln</b> (G,Se,M)	2,2
	<b>dazu Apfelstücke</b>	1,2	<b>mit</b>	
	<b>und Püree</b> (M)	1	<b>Gemüsebolognese</b>	
	<b>Joghurtspeise</b> (1) (M)	0,9	<b>Joghurtspeise</b> (1) (M)	0,9
	481 kcal KH: 51,3g EW: 50g Fett: 7,1g	<b>4,3</b>	283 kcal KH: 37,8g EW: 12,2g Fett: 8,2g	<b>3,2</b>
<b>Di</b> 14.3	<b>Blumenkohlcremesuppe</b> (M,G)	1,1	<b>Blumenkohlcremesuppe</b> (M,G)	1,1
	<b>Paprika Rahmgulasch</b> (G,M,Se)	0,4	<b>Käsespätzle</b> (M,G,Ei,Se)	6
	<b>mit Butterspätzle</b> (G,Ei)	1,7	<b>dazu</b>	
	<b>und Bohnensalat</b> (G,Sj,M,Se,Sf) (9)	1	<b>Salatbeilage</b> (Ei,M,Se)	0,4
	<b>Mandelpudding</b> (M,Sc) (2)	0,9	<b>Mandelpudding</b> (M,Sc) (2)	0,9
	601 kcal KH: 61,1g EW: 35,6g Fett: 23,2g	<b>5,1</b>	867 kcal KH: 101,4g EW: 39,4g Fett: 33,1g	<b>8,4</b>
<b>Mi</b> 15.3	<b>Gemüsebrühe mit Einlage</b> (G,Se)	0,2	<b>Gemüsebrühe mit Einlage</b> (G,Se)	0,2
	<b>Ofenfrische Haxe</b>	0,5	<b>Kaiserschmarrn</b> (M,G,Ei)	4
	<b>dazu Sauerkraut</b> (Se,G,M)	0,4	<b>mit</b>	
	<b>und Püree</b> (M)	1	<b>Apfelmus</b> (9)	1,9
	<b>Quarkspeise</b> (1) (M)	0,6	<b>Quarkspeise</b> (1) (M)	0,6
	486,4 kcal KH: 33,4g EW: 51,2g Fett: 14,6g	<b>2,7</b>	622 kcal KH: 54,1g EW: 22,4g Fett: 34g	<b>6,7</b>
<b>Do</b> 16.3	<b>Spargelcremesuppe</b> (G,M,Se)	0,5	<b>Spargelcremesuppe</b> (G,M,Se)	0,5
	<b>Hähnchen mit fruchtiger Currysauce</b> (Se,Sf,G,M)	0,7	<b>Kartoffelgratin</b> (1,5) (G,Se,M)	3
	<b>dazu Buttererbsen</b> (Se,G)	1,1	<b>mit</b>	
	<b>und Tomatenreis</b>	2	<b>Salatbeilage</b> (Ei,M,Se)	0,4
	<b>Dickmilch mit Zimt&amp;Zucker</b> (M)	0,6	<b>Dickmilch mit Zimt&amp;Zucker</b> (M)	0,6
	541 kcal KH: 58,2g EW: 45,6g Fett: 12,8g	<b>4,9</b>	622 kcal KH: 54,1g EW: 22,4g Fett: 34g	<b>4,5</b>
<b>Fr</b> 17.3	<b>Selleriecremesuppe</b> (G,M,Se)	0,5	<b>Selleriecremesuppe</b> (G,M,Se)	0,5
	<b>Fischfilet gedünstet mit</b> (F,M,Ei,Se,G)	0,1	<b>Blumenkohlaufauf</b> (Se,Ei,G,M)	2,1
	<b>Senf-Dill-Sauce, Rote Bete</b> 0	0,7	<b>dazu</b>	
	<b>dazu Kartoffeln</b>	1,2	<b>Rahmsauce</b> (M,Se,G)	0,3
	<b>Obstsalat</b>	2	<b>Obstsalat</b>	2
	550,8 kcal KH: 53,9g EW: 33,5g Fett: 21,6g	<b>4,5</b>	653 kcal KH: 58,3g EW: 33,9g Fett: 30,2g	<b>4,9</b>
<b>Sa</b> 18.3	<b>Erbsensuppe</b> (1,3) Se,Sf,SS,G,M	4,2	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> (G,Se,Ei,Sf)	4,6
	<b>mit</b>		<b>dazu Brötchen</b> (G)	2,2
	<b>Würstchen</b>			
	<b>Quarkspeise</b> (1) (M)	0,6	<b>Quarkspeise</b> (1) (M)	0,6
	661 kcal KH: 58,2g EW: 46,5g Fett: 25,6g	<b>4,8</b>	489 kcal KH: 39,6g EW: 24,8g Fett: 2,5g	<b>7,4</b>
<b>So</b> 19.3	<b>Kraftbrühe mit Einlage</b> (Se,Ei,G)	0	<b>Kraftbrühe mit Einlage</b> (Se,Ei,G)	0
	<b>Hähnchen Cordon - Bleu</b> (G,M) (1)	1,5	<b>Vegetarisches Schnitzel</b> (G,Ei,M,Sj)	1,1
	<b>dazu Leipziger Allerlei</b> (Se,G,M)	0,3	<b>dazu Leipziger Allerlei</b> (Se,G,M)	0,3
	<b>und Herzoginkartoffeln</b> (M)	2,2	<b>und Herzoginkartoffeln</b> (M)	2,2
	<b>Zitronenmousse</b> (2) (M)	1,1	<b>Zitronenmousse</b> (2) (M)	1,1
	560 kcal KH: 60,9g EW: 31,7g Fett: 20,4g	<b>5,1</b>	559 kcal KH: 56,4g EW: 22,9g Fett: 25g	<b>4,7</b>

**Zusatzstoffe:** (1) Konservierung, (2) Farbstoff, (3) Antioxidationsmittel, (4) Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) Phosphat (Fleischerzeugnisse), (9) Süßungsmittel, (10) Phenylalanin, (11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.

**Allergene:** (G) Gluten, (K) Krebstiere, (Ei) Hühnererei, (F) Fisch, (E) Erdnüsse, (Sj) Soja, (M) Milch, (Sc) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, etc), (Se) Sellerie, (Sf) Senf, (SS) Sesam, (SO) Schwefeldioxid/Sulfite, (L) Lupinen, (W) Weichtiere

11.KW

7.MW

## Bestellannahme, Änderungen oder Abbestellung:

**Mo - Fr: 8:30 bis 10:00 und 14:30-16:00 über die Rezeption => Tel: 02962-9830**

**Sa / So / Feiertage: 8:00 bis 10:00 über die Küche => Tel: 02962 - 983114 oder 02962- 983115**