

# Speiseplan vom 02.12.2024 - 08.12.2024

Wir wünschen Ihnen guten Appetit.



protea care  
Seniorenresidenz  
Erikaneum GmbH

	Menü 1	BE	Menü 2	BE
<b>Mo</b> 2.12	<b>Kraftsuppe mit Einlage</b> (Se,G,Ei,M)	0	<b>Kraftsuppe mit Einlage</b> (Se,G,Ei,M)	0
	<b>Gebratene Blutwurst</b> (G)(1,3,8)	0,6	<b>Nudeln</b> (G,Se,M)	2,2
	<b>dazu Apfelstücke</b>	1,2	<b>mit</b>	
	<b>und Püree mit Schmorzwiebeln</b> (M,Se)	1,2	<b>Gemüsebolognese</b>	
	<b>Joghurtspeise</b> (1) (M)	0,9	<b>Joghurtspeise</b> (1) (M)	0,9
	548 kcal KH: 47,4g EW: 23,6g Fett: 28,1g	<b>3,9</b>	294 kcal KH: 36,9g EW: 13,6g Fett: 9g	<b>3,1</b>
<b>Di</b> 3.12	<b>Broccolicremesuppe</b> (M,G)	1,1	<b>Broccolicremesuppe</b> (M,G)	1,1
	<b>Rostbratwurst</b> (8) (Se,Sf,M,G)	0,2	<b>Schupfnudel-Gemüse</b> (G,Ei)	4,8
	<b>Blumenkohl in holl.Soße</b> (Se,M,G)	0,4	<b>Pfanne</b>	
	<b>Kartoffeln</b>	1,2	<b>mit Rahmsauce</b> (M,Se,G)	0,3
	<b>Karamelcreme</b> (M) (2)	1,9	<b>Karamelcreme</b> (M) (2)	1,9
	784,8 kcal KH: 56,6g EW: 27,1g Fett: 50,1g	<b>4,8</b>	730,5 kcal KH: 96g EW: 19,8g Fett: 29,2g	<b>8,1</b>
<b>Mi</b> 4.12	<b>Spargelcremesuppe</b> (G,M,Se)	0,5	<b>Spargelcremesuppe</b> (G,M,Se)	0,5
	<b>Hähnchenbrust paniert mit</b> (G)	1,4	<b>Kartoffelgratin</b> (1,5) (G,Se,M)	3
	<b>Champignonsauce, dazu Reis</b> (G,M,Se)	3,3	<b>dazu</b>	
	<b>und Salatbeilage</b> (Ei,M,Se)	0,4	<b>Salatbeilage</b> (Ei,M,Se)	0,4
	<b>Quarkspeise</b> (1) (M)	0,6	<b>Quarkspeise</b> (1) (M)	0,6
	655,8 kcal KH: 75g EW: 42,6g Fett: 19,2g	<b>6,2</b>	428 kcal KH: 40,7g EW: 24g Fett: 17,6g	<b>4,5</b>
<b>Do</b> 5.12	<b>Eierflöckchensuppe</b> (Se,G)	0,1	<b>Grüner</b> (Se,M,G)	2
	<b>Ofenfrische Haxe</b>	0,5	<b>Bohnen-Eintopf</b>	
	<b>dazu Sauerkraut</b> (Se,G,M)	0,4	<b>mit Fleischbällchen</b> (Ei)	0,4
	<b>und Püree</b> (M)	1	<b>Joghurtspeise mit Mandarinen</b> (1) (M)	0,9
	<b>Joghurtspeise mit Mandarinen</b> (1) (M)	0,9		
	471,4 kcal KH: 35,8g EW: 44,3g Fett: 14,7g	<b>2,9</b>	428 kcal KH: 40,7g EW: 24g Fett: 17,6g	<b>3,3</b>
<b>Fr</b> 6.12	<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>Gebäck</b> (G,Ei,M)		<b>Gebäck</b> (G,Ei,M)	
	635,8 kcal KH: 29,8g EW: 32,6g Fett: 21,3g	<b>2,5</b>	738 kcal KH: 34,2g EW: 33g Fett: 29,9g	<b>2,9</b>
<b>Sa</b> 7.12	<b>Graupensuppe</b> (G,Se)	2,9	<b>Möhreneintopf</b> (Se,G,M)	2,3
	<b>mit</b>		<b>dazu Brötchen</b> (G)	2,2
	<b>Rindfleisch</b>			
	<b>Quarkspeise</b> (1) (M)	0,6	<b>Quarkspeise</b> (1) (M)	0,6
	376 kcal KH: 41,7g EW: 33,1g Fett: 7,7g	<b>3,5</b>	360 kcal KH: 61,1g EW: 20,3g Fett: 2,6g	<b>5,1</b>
<b>So</b> 8.12	<b>Kraftbrühe mit Eierstich</b> (Se,G,Ei,M)	0	<b>Kraftbrühe mit Eierstich</b> (Se,G,Ei,M)	0
	<b>Ungarischer Gulasch</b> (Se,G)	0,4	<b>Rösti</b> G,Ei,M	3,2
	<b>mit Bohnensalat</b> (G,Sj,M,Se,Sf) (9)	1	<b>mit Gemüse und Käse überbacken</b>	
	<b>und Kartoffeln</b>	1,2	<b>dazu Sauce Hollandaise</b>	
	<b>Himbeerpudding</b> (M) (2)	1,8	<b>Himbeerpudding</b> (M) (2)	1,8
	569 kcal KH: 53,7g EW: 32,6g Fett: 24g	<b>4,4</b>	483 kcal KH: 60,3g EW: 15,4g Fett: 19,3g	<b>5</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) Hühnerfleisch, (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

49.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**