## **Speiseplan**



Vom: 13.10.2025 Bis: 19.10.2025

	Essen 1	Essen 2	Dessert
Montag	Kartoffelsuppe <sup>13</sup> <sub>a,b,n</sub> Vollkornnudeln <sub>b,c</sub> mit  Wurst <sup>1,2,16</sup> <sub>g,h</sub> , Tomatensoße <sub>b</sub> und Käse <sup>12</sup> <sub>a</sub>	Kartoffelsuppe <sup>13</sup> <sub>a,b,n</sub> Schweinegeschnetzeltes <sub>b</sub> mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse <sub>a,b</sub> und Reis	Erdbeer-Rhabarber- Joghurt <sup>12</sup> a
Dienstag	Eierflockensuppe <sup>3,12</sup> ,c,g Milchgrieß <sub>a,b</sub> mit Zucker und Zimt	Eierflockensuppe <sup>3,12</sup> ,c,g Spinat <sub>b</sub> mit Rührei <sub>a,c,g</sub> und Kartoffeln <sup>13</sup> a,n	Kirschkompott
Mittwoch	Kohlrabi Suppe <sub>a,b</sub> Schweinebeefsteak <sub>b,c</sub> mit  Bohnen <sub>a,b</sub> , Soße <sub>b</sub> und  Kartoffeln <sup>13</sup> <sub>a,n</sub>	Kohlrabi Suppe <sub>a,b</sub> Kräuterquark <sub>a</sub> mit Leberwurst <sup>1,2</sup> , Butter <sub>a</sub> und Kartoffeln <sup>13</sup> a,n	Buttermilchdessert Birne-Vanille <sup>12</sup> a
Donnerstag	Gräupcheneintopf <sub>b</sub> , mit Kohlrabi, Möhren, Kartoffeln <sup>13</sup> n und Kasseler <sub>1,2</sub>	Geflügelcremesuppe <sub>a,b</sub> pan. Seelachs <sub>b,c,e</sub> mit Remoulade <sup>4,12</sup> <sub>a,b,c,d,g,e</sub> und Bratkartoffeln <sup>13</sup> <sub>n</sub>	Schokogrießpudding <sub>a,b,d</sub>
Freitag	Gemüsebrühe mit Juliennegemüse <sup>3,12</sup> ,g Hähnchenkeule, Soße <sub>b,g,h</sub> Rotkraut und Kartoffeln <sup>13</sup> <sub>a,n</sub>	Gemüsebrühe mit Juliennegemüse <sup>3,12</sup> , <sub>g</sub> Eierpfannkuchen <sub>a,b,c</sub> mit Zucker	Apfelmus
Samstag	Fleckeeintopf <sub>b</sub> mit Kartoffeln <sup>13</sup> n	Kürbiscremesuppe <sub>a,b</sub> Langschwanzseehechtfilet <sub>b,e</sub> mit Butter <sub>a</sub> , Brokkoli <sub>a</sub> und Kartoffeln <sup>13</sup> <sub>a,n</sub>	Pflaumenkompott
Sonntag	Minestrone <sub>b,c,g</sub> Rinderbraten, Soße <sub>b,h,n</sub> mit Rotkohl und Kartoffeln <sup>13</sup> <sub>a,n</sub>	Minestrone <sub>b,c,g</sub> Pökelkamm <sup>1,2</sup> mit Möhren <sub>a</sub> ,  Meerrettichsoße <sub>a,b,h</sub> und  Klößen <sup>1,2,13</sup> , <sub>a,b,n</sub>	Stachelbeergrütze <sub>b</sub> mit Vanillesoße <sup>12</sup> a

Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff, 2 Antioxidationsmittel, 3 Geschmacksverstärker, 4-9 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, 12 Farbstoffe, 13 geschwefelt, 14 gewachst, 16 Phosphat Allergene: a Kuhmilch, b Weizen(Gluten), c Eier, d Soja, e Fisch, f Erdnüsse, g Sellerie, h Senf, i Sesam, j Schalenfrüchte, k Krebstiere, I Weichtiere, m Lupine, n Schwefeldioxid(Sulfite)

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

ASB Königstein Pflegeheim gGmbH Seniorenzentrum Am Schlossberg Stand: 06.08.12