Woche 8

Speisenangebot
vom 02.-08.11..2026

Charleston
Wohn- und Pflegezentren

Frühstücksangebot	verschiedene Brot- und Brötchensorten, Brotaufstrich, Aufschnitt von Wurst und Käse, Quark und Joghurt natur, Konfitüre, Nusscreme, Honig, Obst, Müsli oder Flakes, Kaffee oder Tee, Milch, Kakao			
	Menü 1	Menü 2	Kuchenangebot	Abendessen
Montag	Gemüsebrühe mit Nudeln Geflügelhacksteak Buttererbsen Salzkartoffeln Apfelmus	Gemüsebrühe mit Nudeln Nudeln mit Sauce Carbonara Salat Apfelmus	Blitzkuchen	**Milchmixgetränk** Putenbrust Brokkolipastete Mettwurst grob Emmentaler
Dienstag	geröstete Grießsuppe Leber Apfel-Zwiebel Soße Petersilienkartoffeln Quarkspeise	geröstete Grießsuppe Geflügelnuggets Cocktailsoße, Reis Salatbeilage Quarkspeise	Stracciatellakuchen	**garniertes halbes Ei** Salami Pastetenwurst Leberwurst Butterkäse
Mittwoch	kleiner Salat Linsensuppe Fleischeinlage dazu Brot Schokocreme	kleiner Salat gefüllte Paprika Tomatensoße Kartoffelbeilage Schokocreme	Rührkuchen	**Wachsbohnensalat** Paprikapastete Römerbraten Teewurst fein Gouda
Donnerstag	Brühe mit Ei Pommes frites Currywurst Salatbeilage Fruchtsaftpudding	Brühe mit Ei Käsespätzle mit Salatbeilage Fruchtsaftpudding	Obstkuchen	**Cremesuppe** Pastetenwurst Kräuterlyoner Braunschweiger Edamer
Freitag	Gemüsecremesuppe Seelachsfilet Senfsoße Salzkartoffeln Götterspeise	Gemüsecremesuppe Eier in Kräutersoße Bouillonkartoffeln Götterspeise	Apfelkuchen sehr fein	**Apfelschnee** Blutwurst Wildschweinpastete Leberwurst grob Tilsiter
Samstag	0 bunter Gemüseeintopf mit Fleischeinlage dazu Brot Fruchtjoghurt	0 gefüllte Germknödel mit Vanillesoße Fruchtjoghurt	gemischte Kuchenteilchen	**Gewürzgurken** Cervelatwurst Schinken in Aspik Teewurst grob Paprikakäse
Sonntag	Zwiebelsuppe Pfefferbraten Salzkartoffeln Familiengemüse Mokkasahnecreme	Zwiebelsuppe Hühnerfrikassee Reis Familiengemüse Mokkasahnecreme	Nusstorte	**gefüllter Pfirsiche** Fleischwurst Schinken Leberwurst fein Maasdammer

Da wir Kreuzkontaminationen nicht gänzlich ausschließen können informieren Sie sich zu Allergenen und Zusatzstoffen bitte bei unseren Mitarbeitern! Änderungen vorbehalten. Wir wünschen allen Bewohnern, Besuchern und Mitarbeitern einen guten Appetit!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vorspeise	Gemüsebrühe mit Nudeln	geröstete Grießsuppe	kleiner Salat	Brühe mit Ei	Gemüsecremesuppe		Zwiebelsuppe
Kennzeichnung	3		3	a,c,g,i	a,c,g,i	3	a,c,g,i
Kalorien	20		20	21	45	20	21
Menü 1	**Geflügelhacksteak**	**Leber**	**Linsensuppe**	**Pommes frites**	**Seelachsfilet**	**bunter Gemüseeintopf**	**Pfefferbraten**
	a,c,g,i,j	a1,c,g,i,f,j	a,c,g,i	a1,c,g,i,f,j		a,c,g,i	a,c,g,i
	Buttererbsen	**Apfel-Zwiebel Soße**	**Fleischeinlage**	**Currywurst**	**Senfsoße**	**mit Fleischeinlage**	**Salzkartoffeln**
			2,3,8			2,3,8	
	Salzkartoffeln	**Petersilienkartoffeln**	**dazu Brot**	**Salatbeilage**	**Salzkartoffeln**	**dazu Brot**	**Familiengemüse**
			1,2			a1,a2,k	
Kalorien Hauptgang Menü 1	438	373	487	394	455		454
Menü 2	**Nudeln mit**	**Geflügelnuggets**	**gefüllte Paprika**	**Käsespätzle**	**Eier**	**gefüllte Germknödel**	**Hühnerfrikassee**
	a,c,g,i,j	a1,c,g,i,f,j	a1,c,g,i,f,j	a1,c,g,i,f,j	a1,c,g,i,f,j	a,c,g,i	a,c,g,i
	Sauce Carbonara	**Cocktailsoße, Reis**	**Tomatensoße**	**mit**	**in Kräutersoße**	**mit**	**Reis**
						2,3,8	
	Salat	**Salatbeilage**	**Kartoffelbeilage**	**Salatbeilage**	**Bouillonkartoffeln**	**Vanillesoße**	**Familiengemüse**
			1,2			a1,a2,k	
Kalorien Hauptgang Menü 2		355	487	470	336	369	454
Dessert	Apfelmus	Quarkspeise	Schokocreme	Fruchtsaftpudding	Götterspeise	Fruchtjoghurt	Mokkasahnecreme
Kennzeichnung	a1,c,f,g,h,1	1,2,3,g	a1,1,c,f,g,h	a1,c,f,g,h,1	1,2,3,g		1,f,g
Kalorien	131	85	96	131	67	52	63

Woche 1

Woche 1	Montag	Dienstag	Mittwoch
Kuchen	Blitzkuchen	Stracciatellakuchen	Rührkuchen
Kalorien pro Portion			
Allergene / Zusatzstoffe			

Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Obstkuchen	Apfelkuchen sehr fein	gemischte Kuchenteilchen	Nusstorte
		196	237
		a1,g,c	a,c,g,e,h,k,8,1

Woche 1	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Abendessen							
Wurst 1	Putenbrust	Salami	Paprikapastete	Pastetenwurst	Blutwurst	Cervelatwurst	Fleischwurst
Allergene / Zusatzstoffe	2,3	2,3	2,3,8	2,3,8	2,3	2,3,8	2,3
Wurst 2	Brokkolipastete	Pastetenwurst	Römerbraten	Kräuterlyoner	Wildschweinpastete	Schinken in Aspik	Schinken
Allergene / Zusatzstoffe	2,3,8	2,3,8	2,3,8	2,3,8	2,3,8	2,3,8	2,3,8
Schmierwurst	Mettwurst grob	Leberwurst	Teewurst fein	Braunschweiger	Leberwurst grob	Teewurst grob	Leberwurst fein
Allergene / Zusatzstoffe	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3
Käse	Emmentaler	Butterkäse	Gouda	Edamer	Tilsiter	Paprikakäse	Maasdammer
Allergene / Zusatzstoffe	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2
Abendbeilage	**Milchmixgetränk**	**garniertes halbes Ei**	**Wachsbohnensalat**	**Cremesuppe**	**Apfelschnee**	**Gewürzgurken**	**gefüllter Pfirsiche**
Allergene / Zusatzstoffe	d,9	3,9	a,c,g,i		a,c,g,i	1,2,3	d,9
Kalorien Abendbeilage	55	25	45	13	45	56	55

Frühstückskomponenten	
	Allergene / Zusatzstoffe
Brot / Brötchen	a1,a2,f,g,e,k
Butter	g
Flakes	a,e,g,h
Müsli	a,e,g,h
Joghurt	g
Quark	g
Honig	--
Nußcreme	g,f,h1,h2
Konfitüre	--

Woche 1	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Zwischenmahlzeiten							
Zwischenmahlzeit ab 9.30 Uhr	**Quarkspeise** g,1,2,3 100g = 85kcal	**Kompott** 100g = 39kcal	**Pudding** a1,c,f,g,h,1 100g=96kcal	**Joghurt** g,1,2,3 100g=67kcal	**Kompott** 100g = 39kcal	**Griesspeise** a1,g,1,2,3 100g=94kcal	**Milchreis** g 100g=96kcal
Spätmahlzeit ab 20.00 Uhr	**Pudding** a1,c,f,g,h,1 100g = 75kcal	**Griesspeise** a1,g,1,2,3 100g=94kcal	**Quarkspeise** g,1,2,3 100g = 85kcal	**Kabatrunk** g,1,2,3 100ml=82kcal	**Pudding** a1,c,f,g,h,1	**Joghurt** g,1,2,3	**Buttermilch** g,1,2,3 100g=61kcal
energiereiche Komponente Früh / Abend	**Fruchtquark-shake** g,1,2,3 100g = 122kcal	**Puddingshake** a1,c,f,g,h,1 100ml=124kcal	**Fruchtmilchshake** g,1,2,3 100ml=125kcal	**Joghurtshake** g,1,2,3 100ml=120kcal	**Puddingshake** a1,c,f,g,h,1 100ml=124kcal	**Griesshake** a1,g,1,2,3 100ml=120kcal	**Buttermilch-shake** g,1,2,3 100ml=151kcal
Breie morgens	**Griesbrei** a1,g,1,2,3 125g=118kcal	**Haferflocken** a1,c,f,g,h,1 125g=133kcal	**Milchreis** g 125g=120kcal	**Pudding** a1,c,f,g,h,1 125g=120kcal	**Zwiebackbrei** a1,c,f,g,h,1 125g=124kcal	**Pudding** a1,c,f,g,h,1 125g=120kcal	**Weißbrotbrei** a1,c,f,g,h,1 125g=120kcal
Breie abends	**Zwiebackbrei** (1,2,3,g) 125g = 124kcal	**Pudding** a1,c,f,g,h,1 125g=120kcal	**Haferflocken** a1,c,f,g,h,1 125g=133kcal	**herzhafter Weißbrotbrei** a1,c,f,g,h,1 125g=135kcal	**Milchreis** g 125g=120kcal	**Püree mit Karotten** g,3 125g=122kcal	**Pudding** a1,c,f,g,h,1 125g=120kcal
Kuchen Woche 1 ab 14.30 Uhr	**Blitzkuchen** 0 0	**Stracciatellakuchen** 0 0	**Rührkuchen** 0 0	**Obstkuchen** 0 0	**Apfelkuchen sehr fein** 0 0	**gemischte Kuchenteilchen** a1,g,c 196	**Nusstorte** a,c,g,e,h,k,8,1 237

Änderungen vorbehalten!

Handlungsleitfaden zur Speiseplanung:

1. allgemeine Formulierungen sind anzupassen und und Komponenten zu benennen, z.B. Beilage = K
2. Die Anpassung der Speisepläne an die Wünsche der Bewohner ist grundsätzlich angeraten, Hauptk
3. Regiotage stehen zur freien Planung, Kennzeichnung und Kalorienangaben nicht vergessen!
4. Menü 2 sollte grundsätzlich der "Leichten Vollkost" entsprechen.
5. Dessert sind nicht zu tauschen aber auszuformulieren, z.B: Pudding mit Vanillegeschmack, Erdbeer
6. Zwischenmahlzeiten, Breie und energiereiche Komponenten rollieren jede Woche, der Kuchenplan
7. Einhaltung der DGE Qualitätsstandards:
    - 7.1 Gemüse täglich 3 Portionen (1x Salat, 2x Gemüse gegart oder frisch), wird mittags
    - 7.2 min. 1 Portion Hülsenfrüchte pro Woche
    - 7.3 min. 2 Portionen Fisch pro Woche mittags und in den Abendkomponenten
    - 7.4 Sättigungsbeilagen abwechslungsreich anbieten: Kartoffeln und - Erzeugnisse, Nud
    - 7.5 hochwertige Pflanzenöle zur Speisezubereitung verwenden

Kennzeichungen = Allergene und Zusatzstoffe

‹omponenten dürfen innerhalb der Woche getauscht werden. Bitte Anpassung der Kennzeichnungen

n wiederholt sich alle 4 Wochen. Bei Veränderungen sind die Kennzeichnungen und Kalorienangaben

beachten!

anzupassen.