

Mittagessen für Senioren

vom 22.12.2025 bis zum 28.12.2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vorspeise	Selleriesuppe kcal 134 F 6,42 E 2,92 KH 16,09 01, 011, 09	Backerbsensuppe kcal 25 F 1,27 E 0,51 KH 2,71 01, 011, 03, 07, 09	Markklößchensuppe kcal 25 F 1,46 E 0,85 KH 1,99 01, 011, 03, 09	Maultaschensuppe kcal 27 F 0,75 E 1,13 KH 3,88 Z24, 01, 011, 03, 09	Lauchsuppe kcal 6 F 0,09 E 0,04 KH 1,15 01, 011, 07		Flädlesuppe kcal 25 F 1,25 E 0,64 KH 2,63 01, 011, 03, 07, 09
Menü 1 Vollkost	Frische Reibekuchen dazu Apfelmus Zimt und Zucker Z8, 01, 011, 03, 06, 12 kcal 138 F 9,75 E 2,52 KH 9,74	Hackbällchen „Toscana“ dazu Gurkensalat und Reis Z2, Z3, 01, 011, 07, 12 kcal 116 F 4,92 E 4,63 KH 13,16	Rehgulasch dazu Feldsalat und Butterspätzle 01, 011, 03, 06, 09, 10, 12 kcal 113 F 4,98 E 4,25 KH 11,98	Gänsebrust an Orangensoße dazu Apfelrotkraut und Kartoffelklöße Z5A, 01, 011, 06, 07, 09, 12 kcal 118 F 8,16 E 3,13 KH 3,21	Rahmschnitzel dazu Leipziger Allerlei und Ofenkartoffeln Z4, Z8, 01, 011, 07, 12 kcal 118 F 2,42 E 1,42 KH 8,53	Minestrone Wurst mit Senf dazu ein Brötchen Z1, Z2, Z8, Z11, Z14, 01, 011, 012, 013, 014, 015, 016, 09, 10, 11 kcal 98 F 5,94 E 3,32 KH 7,5	Kohlroulade an einer Specksoße dazu Kartoffelpüree Z24, 01, 011, 03, 06, 07, 09, 1 kcal 76 F 5,55 E 2,76 KH 3,93
Menü 2 Schonkost	Grießklößchen dazu Apfelmus Zimt und Zucker 01, 011, 03, 07 kcal 106 F 4,22 E 2,98 KH 13,57	Hackbällchen „Toscana“ dazu Lollo Rosso Salat und Reis Z2, 01, 011, 07, 12 kcal 114 F 5,6 E 4,79 KH 13,34	Rehgulasch dazu Feldsalat und Butterspätzle 01, 011, 03, 06, 09, 10, 12 kcal 113 F 4,98 E 4,25 KH 11,98	Gänsebrust an Orangensoße dazu Schonkostgemüse und Kartoffelklöße Z4, 01, 011, 06, 07, 09, 12 kcal 104 F 8,66 E 3,37 KH 2,71	Rahmschnitzel dazu Fingermöhrchen und Butterkartoffeln Z8, 01, 011, 07, 12 kcal 112 F 0,51 E 0,41 KH 2,77	Minestrone Wurst mit Senf dazu ein Brötchen Z1, Z2, Z8, Z11, Z14, 01, 011, 012, 013, 014, 015, 016, 09, 10, 11 kcal 98 F 5,94 E 3,32 KH 7,5	Hackbraten dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree Z24, 01, 011, 03, 07, 10, 11 kcal 78 F 4,24 E 3,82 KH 5,43
Menü 3 Pürierte Kost	Grießklößchen dazu Apfelmus Zimt und Zucker 01, 011, 03, 07 kcal 107 F 4,22 E 2,98 KH 13,59	Hackfleischtaler gemischte Salatterrine und Püreenocken Z2, Z24, 01, 011, 06, 07, 12 kcal 86 F 3,66 E 3,3 KH 4,72	Terrine aus Wild dazu Gemüseklößchen und Püreeschleifchen Z4, Z24, 01, 011, 06, 07, 09, 12 kcal 85 F 3,97 E 2,75 KH 3,35	Putennockerl an Orangensoße dazu Gemüsehäubchen und Püreeklößchen Z4, Z24, 01, 011, 06, 07, 09, 12 kcal 100 F 8,72 E 3,59 KH 3,27	Geformtes Schnitzel dazu Gemüsenocken und Püreeosetten Z24, 01, 011, 07 kcal 83 F 3,05 E 7 KH 6,68	Pürierte Minestrone mit Kartoffeln und Wurst Z1, Z2, Z8, Z11, Z14, 01, 011, 012, 013, 014, 015, 016, 09, 10, 11 kcal 98 F 5,94 E 3,32 KH 7,5	Hackfleischtaler dazu Püreehäubchen und Gemüserosetten Z24, 01, 011, 03, 07, 10, 11 kcal 74 F 4,21 E 3,91 KH 4,35
Dessert	Kuchen 01, 011, 03, 07 kcal 300 F 15 E 5,9 KH 36	Frisches Obst kcal 52 F 0,3 E 0,5 KH 12,4	Eis 05, 07, 08 kcal 172 F 6,5 E 2,1 KH 26,1	Trüffelmousse 06, 07 kcal 189 F 10,76 E 4,72 KH 16,42	Sahnepudding 07 kcal 74 F 1,39 E 3,14 KH 12,14	Kuchen 01, 011, 03, 07 kcal 300 F 15 E 5,9 KH 36	Erdbeerjoghurt Z24, 07 kcal 107 F 3 E 3,5 KH 16,5

Die Legende der Allergene/Zusatzstoffe ist in den Einrichtungen hinterlegt und auf unserer Homepage abrufbar: www.hauswaldeck-griesheim.de/download/Uebersicht_Allergene_Zusatzstoffe.pdf
Nährwertangaben je 100 g: kcal (Kilokalorien) F (Fett) E (Eiweiß) KH Kohlenhydrate