



Speiseplan vom 06.04.2026 – 12.04.2026

Bewohner: _____

Datum:	1. Gericht	2. Gericht
Montag 06.04.2026 Ostermontag	Hähnchenbrust „Milano“ auf Tomaten-Paprika-Ragout Röstitaler Panna Cotta mit Fruchtsoße ☐	Mit Gemüse gefüllte Blätterteigtaschen Sauce Hollandaise Panna Cotta mit Fruchtsoße ☐
Dienstag 07.04.2026	Frikadelle Porree-Rahmgemüse Kartoffeln Apfelkompott ☐	Gefüllte Polenta (Spinat) Kräutersoße Apfelkompott ☐
Mittwoch 08.04.2026	Kartoffelcremesuppe Speckwürfel Weißbrot Schokoquark ☐	Apfel-Quarkauflauf Vanillesoße Schokoquark ☐
Donnerstag 09.04.2026	Deftig gefülltes Eier-Omelett Schnittlauchsoße gemischter Salat Kirschjoghurt ☐	Vegetarisches Bauernfrühstück Gewürzgurke Kirschjoghurt ☐
Freitag 10.04.2026	Matjesfilet nach Hausfrauen Art Kartoffeln Obst ☐	Vegetarisch gefüllte Ravioli Gemüserahmsoße Obst ☐
Samstag 11.04.2026	Erbseneintopf Würstchen Weißbrot Nusspudding mit Sahne ☐	Gemüse-Nudelsuppe Weißbrot Nusspudding mit Sahne ☐
Sonntag 12.04.2026	Wein, Spießbraten, Gartengemüse Kartoffeln Bratensoße Erdbeereis ☐	Wein, Kartoffelauflauf Gartengemüse Käse Erdbeereis ☐

Änderung vorbehalten!

Kennzeichnung von Zusatzstoffen auf Speiseplänen und Aushängen

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

Art der Zusatzstoffe Klassenname E-Nummer ¹⁾	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können	Folgende Ziffern finden Sie auf dem aktuellen Speiseplan
Farbstoffe E 100 - E 180	"mit Farbstoff"	Alkoholfreie Getränke (Fanta, Cola), Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachersatz, Obstsalat mit Kirschen	1. Mit Farbstoff
Konservierungsstoffe E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239, E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105	" mit Konservierungsstoff" oder "konserviert"	Lachersatz, Feinkostsalate (Fleisch-, Kartoffelsalat), Mayonaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), Käse, Anchosen, Fleischerzeugnisse	2. Konservierungsstoff
Antioxidationsmittel E 310 - E 321	"mit Antioxidationsmittel"	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel	3. Antioxidationsmittel
Geschmacksverstärker	"mit Geschmacksverstärker"	Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel	4. mit Geschmacksverstärker
Schwefeldioxid / Sulfide E 220 - E 228	"geschwefelt"	Essig, Trockenobst (Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich	5. geschwefelt
Eisensalze E 579, E 585	"geschwärzt"	Schwarze Oliven	6. geschwärzt
Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E 901 - E 904, E 912, E 914	"gewachst"	Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen	7. gewachst
Süßstoffe E 950 - E 952, E 954, E 957, E 959 Andere Süßungsmittel: (Zuckeralkohole) E 420, E 421, E 953 - E 965 - E 967	"mit Süßungsmittel(n)" bei Asparteam (E 951) zusätzlich: "enthält eine Phenylalaninquelle"	süß - sauer Konserven, Soßen, Senf, Dressing, Feinkostsalate, Ketchup, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola-Getränke)	8. mit Phosphat
Stabilisatoren E 338 - E 341 E 450 - E 425	"mit Phosphat"	Fleischerzeugnisse (z.B. Brühwürste), Käse	9. mit Süßungsmittel
			10. enthält eine Phenylalaninquelle
			11. kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken
			12. Mit Milcheiweiß
			13. Mit Milchpulver
			14. Mit Molkepulver
			15. Unter Verw.von Milch
			16. Unter Verw.von Sahne