



Speiseplan vom 13.04.2026 – 19.04.2026

Bewohner: _____

Datum:	1. Gericht	2. Gericht
Montag 13.04.2026	Pfannenschaschlik Paprika, Zwiebeln Kalbsleber Kartoffelpüree Götterspeise mit Vanillesoße ☐	Gemüselasagne Götterspeise mit Vanillesoße ☐
Dienstag 14.04.2026	Bolognese Soße Gabelspaghetti gemischter Salat Birnenkompott ☐	Eieromelette Rahmgemüse Kartoffeln Birnenkompott ☐
Mittwoch 15.04.2026	Pizzasuppe Weißbrot Aprikosenquark ☐	dicke Bohnen heller Soße Petersilienkartoffeln Aprikosenquark ☐
Donnerstag 16.04.2026	Rinderwurst Kartoffeln Gewürzgurke Waldfruchtjoghurt ☐	Kaiserschmarrn Apfelmus Waldfruchtjoghurt ☐
Freitag 17.04.2026	Bratfisch warmer Kartoffelsalat (Essig/Öl) Kräuterbutter Obst ☐	Gemüsefrikadelle warmer Kartoffelsalat (Essig/Öl) Kräuterbutter Obst ☐
Samstag 18.04.2026	Linseneintopf Würstchen Weißbrot Mokkapudding mit Sahne ☐	Vegetarischer Möhreneintopf Weißbrot Mokkapudding mit Sahne ☐
Sonntag 19.04.2026	Wein, Hirschragout Rotkohl Kartoffelklöße Stracciatella-Eiscreme ☐	Wein, Waldpilz-Gemüseragout Kartoffelklößen Stracciatella-Eiscreme ☐

Änderung vorbehalten!

Kennzeichnung von Zusatzstoffen auf Speiseplänen und Aushängen

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

Art der Zusatzstoffe Klassenname E-Nummer ¹⁾	Kennzeichnung	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