



Speiseplan vom 20.04.2026 – 26.04.2026

Bewohner: _____

Datum:	1. Gericht	2. Gericht
Montag 20.04.2026	Hühnerfrikassee Reis Gurkensalat Essig/Öl Götterspeise mit Sahne ☐	Cannelloni (gefüllte Nudeln) Käsesoße Gurkensalat Essig/Öl Götterspeise mit Sahne ☐
Dienstag 21.04.2026	Rührei Rahmspinat Salzkartoffeln Apfelmus mit Vanillesoße ☐	Schmandstippe Kartoffeln Gemischter Salat Apfelmus mit Vanillesoße ☐
Mittwoch 22.04.2026	Soljanka Weißbrot Buttermilchdessert ☐	Grießbrei Erdbeeren Buttermilchdessert ☐
Donnerstag 23.04.2026	Currywurst Currysoße Pommes Frites Eisbergsalat, Joghurtdressing Bananenquark ☐	Kartoffelgratin Gemüsestreifen Käse Bananenquark ☐
Freitag 24.04.2026	Fischroulade Gemüserahmsauce Salzkartoffeln Obst ☐	Schupfnudel-Gemüse Pfanne Obst ☐
Samstag 25.04.2026	Pichelsteiner Eintopf Rindfleisch Weißbrot Schokoladenpudding mit Sahne ☐	Champignoncremesuppe Kräutercroutons Schokoladenpudding mit Sahne ☐
Sonntag 26.04.2026	Wein, Schweinenacknbraten Soße, Kartoffeln, Kaisergemüse Kirsch-Banane-Eis ☐	Wein, Auflauf mit grünem Spargel Kaisergemüse Kartoffeln Kirsch-Banane-Eis ☐

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