

Speiseplan vom Kur-und Pflegeheim Schloß Friedland

| Wochentag | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag |
|---------------------------------------|---|--|---|-------------------------------------|---|------------|------------|
| Datum | 27.04.2026 | 28.04.2026 | 29.04.2026 | 30.04.2026 | 01.05.2026 | 02.05.2026 | 03.05.2026 |
| Vollkost | Grießbrei mit Zucker und Zimt | Gratinierter Schweineragout mit Kartoffeln | Hähnchenschenkel mit Mischgemüse und Kartoffeln | | Gebratenes Fischfilet mit Spinat & Kartoffelpüree | | |
| | g | ij | h | | d,g | | |
| Leichte Kost (Diabetiker geeignet) | Chinesische Nudelpfanne mit Hühnerfleisch | | | Chilli con Carne mit Salat & Nudeln | | | |
| | a,h | | | i,a | | | |
| Vegetarische Kost | | Gemüsefrikadelle mit Kartoffeln | Blumenkohl in Sahnesoße dazu Kartoffeln | Nudeln mit Tomatensoße und Salat | Rührei mit Spinat und Kartoffeln | | |
| | | a,i | g | a | c,g | | |
| Dessert des Tages | Obst | Joghurt | Obst | Quarkspeise | Pudding | | |
| | | g | | g | g | | |

Kcal a 100g

Allergene:

A: Glutenhaltiges Getreide, namentlich (A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse), **B:** Krebstiere, **C:** Eier, **D:** Fisch, **E:** Erdnüsse, **F:** Soja, **G:** Milch inkl. Milchezucker, **H:** Schalenfrüchte, Nüsse, namentlich (H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Wallnüsse, H4 Kaschu-/Cashewnüsse, H5 Pecanüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse, H9 Queenslandnüsse, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse), **I:** Sellerie, **J:** Senf, **K:** Sesamsamen, **L:** Schwefeldioxid / Sulfite ab einer Konzentration über 10 mg/kg oder mg/l, **M:** Lupinen, **N:** Weichtiere

Zusatzstoffe / Warnhinweise:

1. Mit Farbstoff, **2.** mit Konservierungsstoffen, **3.** mit Antioxidationsmittel, **4.** geschwefelt, **5.** mit Geschmacksverstärker, **6.** mit Phosphat, **7.** geschwärzt, **8.** mit Süßungsmitteln, **9.** koffeinhaltig, **10.** chininhaltig, **11.** enthält eine Phenylalaninquelle, **12.** Nitritpökelsalz

Änderungen vorbehalten!

Guten Appetit wünscht Ihnen das Küchenteam!

Speiseplan vom Kur-und Pflegeheim Schloß Friedland

| Wochentag | | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag |
|---------------------------------------|------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| Datum | | 04.05.2026 | 05.05.2026 | 06.05.2026 | 07.05.2026 | 08.05.2026 | 09.05.2026 | 10.05.2026 |
| Vollkost | Kcal | 365 | 309 | 420 | 156 | 410 | | |
| | Fett | | | | | | | |
| | Ew | | | | | | | |
| | KH | a,g | c,a,i | g,i | | d,g | | |
| Leichte Kost (Diabetiker geeignet) | Kcal | 256 | | | 243 | | | |
| | Fett | | | | | | | |
| | Ew | | | | | | | |
| | KH | a,i | | | i,h | | | |
| Vegetarische Kost | Kcal | | 160 | 265 | 249 | 318 | | |
| | Fett | | | | | | | |
| | Ew | | | | | | | |
| | KE | | i | a,g | a,g,i | c,g | | |
| Dessert des Tages | Kcal | | | | | | | |
| | Fett | | | | | | | |
| | Ew | | | | | | | |
| | KE | | g | | g | g | | |

Kcal a 100g

Allergene:

A: Glutenhaltiges Getreide, namentlich (A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, sowie daraushergestellte Erzeugnisse), **B:** Krebstiere, **C:** Eier, **D:** Fisch, **E:** Erdnüsse, **F:** Soja, **G:** Milch inkl. Milchzucker, **H:** Schalenfrüchte, Nüsse, namentlich (H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Wallnüsse, H4 Kaschu-/Cashewnüsse, H5 Pecanüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse, H9 Queenslandnüsse, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse), **I:** Sellerie, **J:** Senf, **K:** Sesamsamen, **L:** Schwefeldioxid / Sulfite ab einer Konzentration über 10 mg/kg oder mg/l, **M:** Lupinen, **N:** Weichtiere

Zusatzstoffe / Warnhinweise:

1. Mit Farbstoff, **2.** mit Konservierungsstoffen, **3.** mit Antioxidationsmittel, **4.** geschwefelt, **5.** mit Geschmacksverstärker, **6.** mit Phosphat, **7.** geschwärzt, **8.** mit Süßungsmitteln, **9.** koffeinhaltig, **10.** chininhaltig, **11.** enthält eine Phenylalaninquelle, **12.** Nitritpökelsalz

Änderungen vorbehalten!

Guten Appetit wünscht Ihnen das Küchenteam!

Speiseplan vom Kur-und Pflegeheim Schloß Friedland

| Wochentag | Montag | | Dienstag | | Mittwoch | | Donnerstag | | Freitag | | Samstag | | Sonntag | |
|---------------------------------------|------------|------------------------------|-----------------------------------|--|------------|--|------------|--|------------|--|------------|--|------------|--|
| Datum | 11.05.2026 | | 12.05.2026 | | 13.05.2026 | | 14.05.2026 | | 15.05.2026 | | 16.05.2026 | | 17.05.2026 | |
| Vollkost | Kcal | 107 | 257 | 189 | | | | | | | | | | |
| | | Milchreis mit Apfelmus | Cordon - Bleu dazu Reis und Salat | Geschnetzeltes mit Kartoffeln und Salat | | | | | | | | | | |
| | | g,h | g,5,c,a | h,i,j | | | | | | | | | | |
| Leichte Kost (Diabetiker geeignet) | Kcal | 134 | | | | | | | | | | | | |
| | | Kartoffelauflauf mit Fleisch | | | | | | | | | | | | |
| | | g,h,5 | | | | | | | | | | | | |
| Vegetarische Kost | Kcal | | 305 | 210 | | | | | | | | | | |
| | | | Blumenkohl-Käsemedailon dazu Reis | Kartoffelspalten mit Kräuterdipp und Salat | | | | | | | | | | |
| | | | g,a,h | g,i | | | | | | | | | | |
| Dessert des Tages | Kcal | | | | | | | | | | | | | |
| | | Obst | Joghurt | Obst | | | | | | | | | | |
| | | | g | | | | | | | | | | | |

Kcal a 100g

Allergene:

A: Glutenhaltiges Getreide, namentlich (A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse), **B:** Krebstiere, **C:** Eier, **D:** Fisch, **E:** Erdnüsse, **F:** Soja, **G:** Milch inkl. Milchzucker, **H:** Schalenfrüchte, Nüsse, namentlich (H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Wallnüsse, H4 Kaschu-/Cashewnüsse, H5 Pecanüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse, H9 Queenslandnüsse, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse), **I:** Sellerie, **J:** Senf, **K:** Sesamsamen, **L:** Schwefeldioxid / Sulfite ab einer Konzentration über 10 mg/kg oder mg/l, **M:** Lupinen, **N:** Weichtiere

Zusatzstoffe / Warnhinweise:

1. Mit Farbstoff, **2.** mit Konservierungsstoffen, **3.** mit Antioxidationsmittel, **4.** geschwefelt, **5.** mit Geschmacksverstärker, **6.** mit Phosphat, **7.** geschwärzt, **8.** mit Süßungsmitteln, **9.** koffeinhaltig, **10.** chininhaltig, **11.** enthält eine Phenylalaninquelle, **12.** Nitritpökelsalz

Änderungen vorbehalten!

Guten Appetit wünscht Ihnen das Küchenteam!

Speiseplan vom Kur-und Pflegeheim Schloß Friedland

| Wochentag | Montag | | Dienstag | | Mittwoch | | Donnerstag | | Freitag | | Samstag | | Sonntag | |
|---------------------------------------|------------|-----------------------------------|--|------------------------------------|--|------------------------------------|--|---|---|---------|------------|--|------------|--|
| Datum | 18.05.2026 | | 19.05.2026 | | 20.05.2026 | | 21.05.2026 | | 22.05.2026 | | 23.05.2026 | | 24.05.2026 | |
| Vollkost | Kcal | | | 186 | | 176 | | | | 153 | | | | |
| | | | Hackfleisch in Käse-Lauchsoße mit Reis | | Kohlroulade mit Specksoße & Kartoffeln | | | | Schlemmerfilet mit Kartoffelpüree und Salat | | | | | |
| | | | a,i,c | | a,c | | | | d,g,a | | | | | |
| Leichte Kost (Diabetiker geeignet) | Kcal | | 243 | | 122 | | | 182 | | 166 | | | | |
| | | Szegediner Gulasch mit Kartoffeln | | Tortellini mit Tomatensoße & Salat | | | Spätzlepfanne mit Hühnerfleisch und Gemüse | | Hähnchenroulade mit Rahmgemüse und Kartoffeln | | | | | |
| | | j,i | | h,a,g | | | i,j,c,a | | a,g,i | | | | | |
| Vegetarische Kost | Kcal | | 349 | | | 204 | | 370 | | | | | | |
| | | Brokkoli-Kartoffelauflauf | | | | Kräuterkartoffeln mit Dipp & Salat | | Backcamembert mit Gemüse und Kartoffeln | | | | | | |
| | | g,h | | | g | | a,c,h | | | | | | | |
| Dessert des Tages | | Obst | | Joghurt | | Obst | | Quarkspeise | | Pudding | | | | |
| | | | | g | | | g | | g | | | | | |

Kcal a 100g

Allergene:

A: Glutenhaltiges Getreide, namentlich (A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, sowie daraushergestellte Erzeugnisse), **B:** Krebstiere, **C:** Eier, **D:** Fisch, **E:** Erdnüsse, **F:** Soja, **G:** Milch inkl. Milchzucker, **H:** Schalenfrüchte, Nüsse, namentlich (H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Wallnüsse, H4 Kaschu-/Cashewnüsse, H5 Pecanüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse, H9 Queenslandnüsse, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse), **I:** Sellerie, **J:** Senf, **K:** Sesamsamen, **L:** Schwefeldioxid / Sulfite ab einer Konzentration über 10 mg/kg oder mg/l, **M:** Lupinen, **N:** Weichtiere

Zusatzstoffe / Warnhinweise:

1. Mit Farbstoff, **2.** mit Konservierungsstoffen, **3.** mit Antioxidationsmittel, **4.** geschwefelt, **5.** mit Geschmacksverstärker, **6.** mit Phosphat, **7.** geschwärzt, **8.** mit Süßungsmitteln, **9.** koffeinhaltig, **10.** chininhaltig, **11.** enthält eine Phenylalaninquelle, **12.** Nitritpökelsalz

Änderungen vorbehalten!

Guten Appetit wünscht Ihnen das Küchenteam!

Speiseplan vom Kur-und Pflegeheim Schloß Friedland

| Wochentag | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag | |
|------------------------------------|------------|------------|--|------------|--|------------|---|-----|
| Datum | 25.05.2026 | 26.05.2026 | 27.05.2026 | 28.05.2026 | 29.05.2026 | 30.05.2026 | 31.05.2026 | |
| Vollkost | Kcal | | Schweinegulasch mit Kartoffeln & Karottensalat | 289 | | 243 | Gebratene Scholle mit Gemüse und Kartoffeln | 287 |
| | | | a,i | | | d | | |
| Leichte Kost (Diabetiker geeignet) | Kcal | | | 191 | Ravioli mit Rindfleisch in Tomatensoße & Salat | 171 | Eierragout mit Gemüse und Kartoffeln | 124 |
| | | | | | | c,g | | |
| Vegetarische Kost | Kcal | | Brokkoli-Nussecke mit Reis & Kräutersoße | 243 | Linsenragout mit Kartoffeln | 73 | | |
| | | | c,i,a | | a,c,f,j | | | |
| Dessert des Tages | Kcal | | Obst | | Quarkspeise | | Pudding | |
| | | | | | g | | g | |

Kcal a 100g

Allergene:

A: Glutenhaltiges Getreide, namentlich (A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, sowie daraushergestellte Erzeugnisse), **B:** Krebstiere, **C:** Eier, **D:** Fisch, **E:** Erdnüsse, **F:** Soja, **G:** Milch inkl. Milchzucker, **H:** Schalenfrüchte, Nüsse, namentlich (H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Wallnüsse, H4 Kaschu-/Cashewnüsse, H5 Pecanüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse, H9 Queenslandnüsse, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse), **I:** Sellerie, **J:** Senf, **K:** Sesamsamen, **L:** Schwefeldioxid / Sulfite ab einer Konzentration über 10 mg/kg oder mg/l, **M:** Lupinen, **N:** Weichtiere

Zusatzstoffe / Warnhinweise:

1. Mit Farbstoff, **2.** mit Konservierungsstoffen, **3.** mit Antioxidationsmittel, **4.** geschwefelt, **5.** mit Geschmacksverstärker, **6.** mit Phosphat, **7.** geschwärzt, **8.** mit Süßungsmitteln, **9.** koffeinhaltig, **10.** chininhaltig, **11.** enthält eine Phenylalaninquelle, **12.** Nitritpökelsalz

Änderungen vorbehalten!

Guten Appetit wünscht Ihnen das Küchenteam!