



## Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

14.05.- 20.05.2018

### Menü 1

### Menü 2

**Montag**

Hühnerbrühe mit Einlage c  
Kräuterbratwurst auf Rahmsoße a1,g  
mit Wirsing  
und Salzkartoffeln  
Joghurtdessert mit Obst 2,g  
**5,90 €** /524kcal/ 4,9 BE

Hühnerbrühe mit Einlage c  
Gemischter Salatteller d,g,l  
mit Räucherlachs  
dazu Sahnemeerrettich  
Joghurtdessert mit Obst 2,g  
**5,90 €**

**Dienstag**

Kürbiscremesuppe a1,g  
Putengeschnetzeltes "Bombay" 2,3,a1,g  
dazu Gemüse  
und Butterreis  
Grießflammerie g,h1,k  
**5,90 €** /520kcal/ 5,4 BE

Kürbiscremesuppe a1,g  
Wirsingroulade 2,5,a1,g  
auf Speck-Zwiebelsoße  
dazu Salzkartoffeln  
Grießflammerie g,h1,k  
**5,90 €** /429kcal/ 4,3 BE

**Mittwoch**

Spargelcremesuppe a1,g,l  
Rührei a1,c,g  
dazu Rahmspinat  
und Salzkartoffeln  
Bananencreme c,g,h2  
**5,90 €** /464kcal/ 3,9 BE

Spargelcremesuppe a1,g,l  
Lammgulasch in Thymiansoße 2,5,a1,g  
mit Speckböhnchen  
und Kartoffelgratin  
Bananencreme c,g,h2  
**8,50 €** /576kcal/ 5,6 BE

**Donnerstag**

Kichererbsencremesuppe 2,3,a1,g  
Schinkenkrustenbraten auf Senfsoße  
dazu Dicke Bohnen 2,3,5,a1,g,j  
und Salzkartoffeln  
Götterspeise "Tropic" c,f,g  
**5,90 €** /538kcal/ 5,4 BE

Kichererbsencremesuppe 2,3,a1,g  
Gebackener Camembert 3,6,a1,c,g  
mit Preiselbeerbirne, frittierter Petersilie  
Toast und Butter  
Götterspeise "Tropic" c,f,g  
**5,90 €**

**Freitag**

Gemüsecremesuppe a1,g  
Gebratenes Rotbarschfilet auf Zitronensoße 6,a1,d,  
mit Salat  
und Salzkartoffeln  
Kokosnußcreme c,g  
**6,50 €** /498kcal/ 4,8 BE

Gemüsecremesuppe a1,g  
Großer Salatteller a1,g  
mit Mozzarella  
und Baguette  
Kokosnußcreme c,g  
**5,90 €** /429kcal/ 5,2 BE

**Samstag**

**Kein Mittagstisch!**

**Sonntag**

### Pfingstsonntag

Rinderkraftbrühe "Royal" c  
Geschmorter Kalbsbraten auf Champignonsoße 3,a1,c,g,j,l  
mit frischem Stangenspargel dazu Sauce Hollandaise  
und neue Kartoffeln  
Mousse au Chocolat auf Rotweinssoße g,h2,k  
**15,50 €**

**Wir bitten Sie um Ihre Anmeldung!**

**Wir wünschen allen Bewohnerinnen, Bewohnern, Ordensschwestern,  
Mitarbeiter/innen und Gästen des Hauses frohe Pfingsttage!**

**Zusatzstoffe:**

1. Farbstoffe, 2. Konservierungsstoff, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. Phosphat, 6. Süßungsmittel

**Allergene:**

a1: Weizen, a2: Roggen, a3: Gerste, a4: Hafer, b: Krebstiere, c: Hühnerei- u. Erzeugnisse, d: Fisch, e: Erdnüsse, f: Sojabohnen,  
g: Lactose u. Milcherzeugnisse, h1: Mandeln, h2: Haselnüsse, h3: Cashewnüsse, h4: Walnüsse, h5: Pecannüsse, h6: Paranüsse, h7: Pistazien,  
h8: Macadamianüsse, i: Sellerie, j: Senf, k: Sesamsamen, l: Schwefeldioxid u. Sulphite, m: Lupinen, n: Weichtiere

**Bei Abneigungen gegen eine Menükomponente bieten wir eine Alternative an!**

**Änderungen vorbehalten!**

**Kalorien- und BE- Angaben beziehen sich auf eine komplette Portion des Menüs.**

**Weitere Angaben können in der Hauptküche erfragt werden.**