

# Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria



EDUARD-MICHELIS-HAUS  
EINRICHTUNG FÜR SENIOREN  
KURZZEITPFLEGE

26.07.- 01.08.2021

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
<b>Montag</b>	Spargelcremesuppe a1,g Bärlauchbratwurst 2,3,5,g,j,l dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree Joghurtdessert mit Obst 2,g <b>5,90 €</b> /534kcal/ 5,2 BE	Spargelcremesuppe a1,g Zigeunerschnitzel 3,6,a1,c,g,i,j,l dazu Tomatensalat und Pommes Frites Joghurtdessert mit Obst 2,g <b>6,50 €</b> /529kcal/ 5,3 BE
<b>Dienstag</b>	Hühnerbrühe c Hähnchenschnitzel auf Jägersoße 2,5,a1,g,i,j dazu Erbsen und Möhren und Röstinchen Toffeecreme g,h2 <b>6,00 €</b> /522kcal/ 5,2 BE	Hühnerbrühe c Brathering 2,6,d,i,j,l dazu Salat und Bratkartoffeln Toffeecreme g,h2 <b>5,90 €</b> /487kcal/ 4,4 BE
<b>Mittwoch</b>	Morchelrahmsuppe a1,g Bauernomelett 2,5,j,g dazu Gurkensalat Götterspeise mit Vanillesoße g <b>5,00 €</b> /439kcal/ 5,2 BE	Morchelrahmsuppe a1,g Schaschlikspieß "Art des Hauses" 2,6,a1,g,j,l dazu Krautsalat und Pommes Frites Götterspeise mit Vanillesoße g <b>6,00 €</b> /529kcal/ 5,4 BE
<b>Donnerstag</b>	Gemüsecremesuppe a1,g Schweine-Kräuterbraten a1,c,g,h1,l dazu Bohnen und Kartoffelpüree Pistaziencreme g,h2 <b>5,90 €</b> /539kcal/ 5,4 BE	Gemüsecremesuppe a1,g Lammgulasch in Thymiansoße a1,g,j,l dazu Salat und Kartoffelgratin Pistaziencreme g,h2 <b>8,50 €</b> /587kcal/ 6,0 BE
<b>Freitag</b>	Tomatencremesuppe g Seelachsfilet "Oslo" auf Zitronen-Dillsoße dazu Blattspinat a1,c,d,g und Salzkartoffeln Eierlikörpudding g,h2 <b>6,50 €</b> /474kcal/ 4,6 BE	Tomatencremesuppe g Tomate-Mozzarella-Teller a1,c,g,j (vom Büffel) dazu Basilikum und Baguette mit Butter Eierlikörpudding g,h2 <b>6,00 €</b>
<b>Samstag</b>	<b>Kein Mittagstisch!</b>	
<b>Sonntag</b>	Hochzeitssuppe c Schweinefiletspitzen in Metaxasoße mit Champignons a1,c,g,l dazu Broccoli und Spätzle Weiße Mousse mit Erdbeeren g,h2 <b>9,80 €</b> /564kcal/ 5,7 BE	

### Wir bieten des Weiteren täglich als Wahlmenü 3:

Salatteller (bunte Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika u.ä.) mit tägl. wechselnder Überraschungs-Zutat  
dazu eine Tagessuppe und ein Dessert **5,50 €**

### **Wir bitten Sie um Ihre Anmeldung!**

#### **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.**