

# Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria



EDUARD-MICHELIS-HAUS  
EINRICHTUNG FÜR SENIOREN  
KURZZEITPFLEGE

02.08.- 08.08.2021

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
<b>Montag</b>	Kohlrabicremesuppe a1,g Königsberger Klopse auf Kapernsoße 2,3,6,a1,g dazu Rote Beete und Salzkartoffeln Joghurtdessert mit Obst 2,g <b>5,90 €</b> /422kcal/ 4,5 BE	Kohlrabicremesuppe a1,g Zwiebelschnitzel 3,6,a1,c,g,i,j,l dazu Gurkensalat und Pommes Frites Joghurtdessert mit Obst 2,g <b>6,50 €</b> /553kcal/ 5,8 BE
<b>Dienstag</b>	Zucchinicremesuppe a1,g Jägerpfanne vom Schwein a1,g,i,j dazu Balkangemüse und Salzkartoffeln Götterspeise mit Vanillesoße c,g <b>5,90 €</b> /552kcal/ 5,4 BE	Zucchinicremesuppe a1,g Schweizer Wurstsalat 2,5,i,j dazu Bratkartoffeln Götterspeise mit Vanillesoße c,g <b>5,50 €</b> /491kcal/ 4,6 BE
<b>Mittwoch</b>	Hühnerbrühe c Blaubeer-Pfannkuchen a1,c,g,h1,l mit Vanillesoße Grießflammerie g,h2 <b>5,00 €</b> /539kcal/ 5,4 BE	Hühnerbrühe c Jägerschnitzel 3,5,a1,g,j,l dazu Salat und Pommes Frites Grießflammerie g,h2 <b>6,50 €</b> /528kcal/ 5,4 BE
<b>Donnerstag</b>	Kürbiscremesuppe a1,g Hähnchen Cordon Bleu 2,5,a1,g,i,j,l dazu Rahm-Erbsen und Kroketten Vanillepudding c,g <b>5,90 €</b> /583kcal/ 5,3 BE	Kürbiscremesuppe a1,g Folienkartoffel 2,6,d,j,g mit Heringstipp Vanillepudding c,g <b>5,50 €</b> /498kcal/ 4,6 BE
<b>Freitag</b>	Käsecremesuppe "Schweizer Art" 1,g Gedünsteter Kabeljau auf Zitronensoße a1,g,l,g dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln Sahnecreme g,h2 <b>6,50 €</b> /527kcal/ 4,8 BE	Käsecremesuppe "Schweizer Art" 1,g Gemüse-Nudelpfanne "Asiatische Art" 1,2,4,a1,g mit Hähnchenbrust und Ei Sahnecreme g,h2 <b>5,90 €</b> /457kcal/ 4,1 BE
<b>Samstag</b>	<b>Kein Mittagstisch!</b>	
<b>Sonntag</b>	Rinderkraftbrühe mit Einlage c,a1 Geschmorte Kalbshälfte auf Calvados-Rahmsoße a1,g,l dazu Sommergemüse und Herrenkartoffeln Herrencreme g,h2,l <b>9,90 €</b> /590kcal/ 5,1 BE	

## Wir bieten des Weiteren montags bis freitags 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.**