

# Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria



EDUARD-MICHELIS-HAUS  
EINRICHTUNG FÜR SENIOREN  
KURZZEITPFLEGE

08.10. - 14.10.2018

## Menü 1

## Menü 2/Bayrische Woche

<b>Montag</b>	Gemüsecremesuppe a1,g Geschmorte Hähnchenkeule a,g,i mit Sahnekarotten und Salzkartoffeln Joghurtdessert mit Obst 2,g <b>5,90 €</b> /560kcal/ 5,0BE
<b>Dienstag</b>	Grünkerncremesuppe g Spaghetti "Bolognese" 2,3,6,a1,c,g mit einem Beilagensalat Toffeecreme c,g <b>5,00 €</b> /512kcal/ 5,6 BE
<b>Mittwoch</b>	Erbseneintopf 5,i,j,l mit Bockwurst und Kartoffeln (Suppeneintopf) Stracciatellacreme c,g,h2 <b>5,00 €</b> /426kcal/ 4,2 BE
<b>Donnerstag</b>	Blumenkohlcremesuppe a1,g Senfbraten vom Schwein a1,g,j mit Kohlrabi und Salzkartoffeln Götterspeise 1,c,g <b>5,90 €</b> /525kcal/ 5,1 BE
<b>Freitag</b>	Zucchini-cremesuppe a1,g Scholle mit Dijon-Senffüllung a1,d,g,j dazu Mangoldgemüse und Salzkartoffeln Vanillepudding mit Himbeersirup c,g <b>6,50 €</b> /502kcal/ 5,0 BE
<b>Samstag</b>	<b>Kein Mittagstisch!</b>
<b>Sonntag</b>	Rinderkraftbrühe "Royal" c Rinderroulade "Hausfrauen Art" 3,5,a1,g,i,j,l dazu Blumenkohl mit Semmelbröseln und Kartoffelknödel Tutti-Fruttidessert a1,c,g,h2 <b>9,00 €</b> /534kcal/ 5,3 BE

Gemüsecremesuppe a1,g Original bayrische Weißwurst 2,a1,c,g,i,j mit süßem Senf und einer Laugenbrezel Joghurtdessert mit Obst 2,g <b>5,90 €</b> /549kcal/ 5,6BE
Grünkerncremesuppe g Krustenbraten auf Pfeffersoße 2,3,5,6,a1,g,l mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Toffeecreme c,g <b>6,50 €</b> /597kcal/ 5,5 BE
Bouillon mit Ei c Schweinshaxe auf Malzbiersoße 2,5,a1,g,j,l mit warmem Speck-Kartoffelsalat Stracciatellacreme c,g,h2 <b>5,90 €</b> /548kcal/ 5,5 BE
Blumenkohlcremesuppe a1,g Leberkäse mit Röstzwiebeln 2,3,5,6,a1,i,j,l dazu saure Gurken und Bratkartoffeln Götterspeise 1,c,g <b>5,90 €</b> /572kcal/ 5,7 BE
Zucchini-cremesuppe a1,g Zigeunerschnitzel 3,6,a1,c,g,i mit Tomatensalat und Pommes Frites Vanillepudding mit Himbeersirup c,g <b>6,50 €</b> /529kcal/ 5,3 BE

**Wir bitten Sie um Ihre Anmeldung!**

**Zusatzstoffe:**  
**Allergene:**

1. Farbstoffe, 2. Konservierungsstoff, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. Phosphat, 6. Süßungsmittel  
a1: Weizen, a2: Roggen, a3: Gerste, a4: Hafer, b: Krebstiere, c: Hühnerei- u. Erzeugnisse, d: Fisch, e: Erdnüsse, f: Sojabohnen,  
g: Lactose u. Milchzeugnisse, 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.**