

Speiseplan

22.07.- 28.07.2024



EDUARD-MICHELIS-HAUS
EINRICHTUNG FÜR SENIOREN
KURZZEITPFLEGE

Vollkost (Menü 1)

Montag Hühnersuppe c
Nürnberger Rostbratwürstchen 2,5,a1,g
dazu Sauerkraut
und Kartoffelpüree
Joghurtdessert g
524kcal/ 5,2 BE

Dienstag Kürbiscremesuppe a1,g
Gekochter Tafelspitz auf Meerrettich-Sahnesoße 2,3,a1,g,i,l
dazu saure Beilage
und Salzkartoffeln
Eierlikörpudding g
538kcal/ 5,3 BE

Mittwoch Grünerbscremesuppe a1,g
Bauern-Omelett 3,5,a1,c,g,i,j
dazu Gurkensalat in Joghurtdressing
Himbeer-Joghurtcreme g
496kcal/ 5,2 BE

Donnerstag Steinpilzcremesuppe a1,g
Schweinenacken in Senfmantel a1,g,l
dazu Böhnchen
und Salzkartoffeln
Pflirsich Melbacreme g,h2
557kcal/ 5,4 BE

Freitag Kohlrabicremesuppe a1,g
Heringstipp "Hausfrauen Art" 2,3,6,d,g,i,j,l
dazu Herrenkartoffeln
Quarkcreme g,h2
572kcal/ 5,7 BE

Samstag Kartoffel-Laucheintopf 2,g,i,j
mit Hackfleisch und Schmelzkäse
(Suppeneintopf)
Vanillejoghurt g
392kcal/ 3,9 BE

Sonntag Rinderkraftbrühe c
Geschmorter Rinderbraten 2,5,a1,g,i,j,l
auf Rotweinsauce
dazu Blumenkohl
und Kartoffelgratin
Mangocreme g
556kcal/ 5,4 BE

Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

Hühnersuppe c
pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Joghurtdessert g

Kürbiscremesuppe a1,g
pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Eierlikörpudding g

Grünerbscremesuppe a1,g
Rührei a1,c,g,l
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Himbeer-Joghurtcreme g

Steinpilzcremesuppe a1,g
pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Pflirsich Melbacreme g,h2

Kohlrabicremesuppe a1,g
pass. Fisch/Rührei in milder Soße a,c,d,g,j (nur auf Bestellung)
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Quarkcreme g,h2

Schonkosteintopf 2,3,5,j
mit Fleischeinlage und Kartoffeln
Vanillejoghurt g

Rinderkraftbrühe c
pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Mangocreme g

Bitte wenden!

**Änderungen des Mittagmenüs und/ oder Wünsche zum Schonkostmenü, müssen
spätestens am Vortag bis 13.00 Uhr, schriftlich in der Hauptküche eingereicht werden!**

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.