

Speiseplan

29.07.- 04.08.2024



EDUARD-MICHELIS-HAUS
EINRICHTUNG FÜR SENIOREN
KURZZEITPFLEGE

Vollkost (Menü 1)

Montag	Hühnerbrühe c Bratwurst mit Käse und Zwiebeln a1,g dazu Rahm-Erbesen und Salzkartoffeln Joghurtdessert g 524kcal/ 4,9 BE
Dienstag	Klare Zwiebelsuppe Königsberger Klopse in Kapernsoße 2,3,6,j,l dazu Rote-Beetesalat und Salzkartoffeln Schokoladenpudding g,h2 522kcal/ 5,1 BE
Mittwoch	Blumenkohlcremesuppe a1,g Apfel-Pfannkuchen 3,6,a1,c,g,h2 mit Vanillesoße Bananencreme g 568kcal/ 7,1 BE
Donnerstag	Gemüsecremesuppe a1,g Puten-Gulasch in Paprika-Rahmsoße 2,a1,g,l dazu Salat und Nudeln Vanillecreme g,h2 522kcal/ 5,4 BE
Freitag	Tomatencremesuppe a1,g Rotbarschfilet auf Hummersoße c,d,g,i,j,l dazu feine Gemüse und Salzkartoffeln Zitronencreme g 529kcal/ 5,0 BE
Samstag	Milchreis 3,g mit Beerenfrüchten (Als Kaltspise angebotenes Sommergericht, oder als warmes Gericht bei kälteren Temperaturen.) Mandarinen-Joghurt g 543kcal/ 3,9 BE
Sonntag	Rinderbrühe c Schweinefilet-Spitzen mit Champignons a1,g,c,l in Metaxasoße dazu Kaisergemüse und Spätzle Bayrische Creme mit Himbeersoße g,h2 564kcal/ 5,7 BE

Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

Hühnerbrühe c pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Joghurtdessert g
Klare Zwiebelsuppe pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Schokoladenpudding g,h2
Blumenkohlcremesuppe a1,g Apfel-Pfannkuchen mit Vanillesoße 3,6,a1,c,g,h2 <u>Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:</u> Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree <u>nur auf Bestellung am Vortag mit.</u> <u>(Formular im Anhang ausfüllen!).</u> Bananencreme g
Gemüsecremesuppe a1,g pass. Geflügelfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Vanillecreme g,h2
Tomatencremesuppe 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) Zitronencreme g
<u>Wir benötigen bereits am Freitag genaue Angaben</u> <u>welche Bewohner keinen Milchreis essen.</u> <u>Dann bieten wir an:</u> Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Mandarinen-Joghurt g
Rinderbrühe c pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Bayrische Creme mit Himbeersoße g,h2

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.**