

Speiseplan

09.09.- 15.09.2024



EDUARD-MICHELIS-HAUS
EINRICHTUNG FÜR SENIOREN
KURZZEITPFLEGE

Vollkost (Menü 1)

Montag	Hühnerbrühe mit Reis c Frische Bratwurst a1,g,i,j,l dazu Rahm-Gemüse und Kroketten Joghurdessert g 534kcal/ 5,2 BE
Dienstag	Blumenkohlcremesuppe a1,g Kartoffelsalat 4,5,c,g,j dazu kesselfrische Fleischwurst mit Senf Apfelmus 3 572kcal/ 5,7 BE
Mittwoch	Selleriecremesuppe a1,g Apfel-Pfannkuchen a1,c,g,h1,l mit Honig-Vanillesoße Stracciatellacreme a1,g 539kcal/ 5,4 BE
Donnerstag	Schwarzwurzelcremesuppe a1,g Krustenbraten 5,a1,g,i,j dazu Rahm-Wirsing und Salzkartoffeln Vanillepudding g,h2 554kcal/ 5,4 BE
Freitag	Tomatencremesuppe 3,g Rotbarschfilet auf Zitronen-Buttersoße a1,d,g,l dazu Gemüse und Salzkartoffeln Pistaziencreme g,h1,h2 467kcal/ 4,9 BE
Samstag	Linseneintopf 2,3,5,i,j mit Wiener Würstchen und Kartoffeln (Suppeneintopf) Kirschjoghurt g 392kcal/ 3,7 BE
Sonntag	Rinderkraftbrühe c Rinder-Geschnetzeltes "Art Stroganoff" 2,3,a1,c,g,i dazu Rotkohl und Spätzle Herrencreme c,g,h2,l 562kcal/ 5,3 BE

Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

Hühnerbrühe mit Reis c pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Joghurdessert g
Blumenkohlcremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Apfelmus 3
Selleriecremesuppe a1,g Apfel-Pfannkuchen auf Honig-Vanillesoße a1,c,g,h1,l <u>Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:</u> Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree nur auf Bestellung am Vortag mit. (Formular im Anhang ausfüllen!). Stracciatellacreme a1,g
Schwarzwurzelcremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Vanillepudding g,h2
Tomatencremesuppe 3,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) Pistaziencreme g,h1,h2
Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Kirschjoghurt g
Rinderkraftbrühe c pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Herrencreme c,g,h2,l

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.