

Speiseplan

23.09.- 29.09.2024



EDUARD-MICHELIS-HAUS
EINRICHTUNG FÜR SENIOREN
KURZZEITPFLEGE

Vollkost (Menü 1)

Montag Hühnerbrühe c
Grobe Bratwurst 2,5,a1,l,i,j
dazu Dicke Bohnen
und Salzkartoffeln
Joghurtdessert g
539kcal/ 5,2 BE

Dienstag Grünerbscremesuppe a1,g
Hausgemachte Frikadelle auf Senfsoße c,g,i,j,l
dazu Rahm-Möhren
und Röstiecken
Sahnecreme c,g,h1
572kcal/ 5,7 BE

Mittwoch Blumenkohlcremesuppe a1,g
Kartoffelsalat 2,3,c
mit Wiener Würstchen
Schokoladencreme g,h2
538kcal/ 4,9 BE

Donnerstag Kohlrabicremesuppe a1,g
Schweinefiletspitzen in Gorgonzolasoße a1,c,g
dazu feines Mischgemüse
und Kartoffel-Drillings
Vanillecreme mit Erdbeerssoße g

Wir feiern mittags gemeinsam im Saal die Geburtstagsfeier des 3. Quartals!

Freitag Gemüsecremesuppe a1,g
Heringstipp "Hausfrauen Art" 2,3,6,d,g,i,j,l
dazu Herrenkartoffeln
Bananenpudding c,g,h2
512kcal/ 5,4 BE

Samstag Eintopf aus Wurzelgemüsen 2,3,5,i,j
mit Rindfleisch und Kartoffeln
(Suppeneintopf)
Himbeer-Quarkspeise g
392kcal/ 3,7 BE

Sonntag Rinderbrühe c
Geschmorte Rinder-Semmerolle auf Rotweinssoße
dazu Gemüse
und Kartoffelgratin
Mousse au Chocolate g,h2
556kcal/ 5,4 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

Grünerbscremesuppe a1,g
pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Sahnecreme c,g,h1

Blumenkohlcremesuppe a1,g
Als Alternative zu Menü 1 geben wir:
Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree
nur auf Bestellung am Vortag mit.
Schokoladencreme g,h2

Kohlrabicremesuppe a1,g
pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Vanillecreme mit Erdbeerssoße g

Gemüsecremesuppe 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)
Bananenpudding c,g,h2

Schonkosteintopf 2,3,5,j
mit Fleischeinlage und Kartoffeln
Himbeer-Quarkspeise g

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