

Speiseplan

07.10.- 13.10.2024



EDUARD-MICHELIS-HAUS
EINRICHTUNG FÜR SENIOREN
KURZZEITPFLEGE

Vollkost (Menü 1)

Montag	Hühnersuppe c Frische Bratwurst in Rahmsoße 5,a1,g,i,l dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Joghurdessert g 534kcal/ 5,1 BE
Dienstag	Lauchcremesuppe a1,g Gekochter Tafelspitz auf Meerrettichsoße 2,3,a1,g,j,l dazu rote Beete und Salzkartoffeln Vanillecreme mit Himbeersoße c,g,h2 538kcal/ 5,3 BE
Mittwoch	Broccolicremesuppe a1,g Reibekuchen 3,5,a1,c,i,j,l mit Apfelmus Pistazienpudding g,h2 478kcal/ 4,7 BE
Donnerstag	Karottencremesuppe a1,g Schweine-Roulade auf Rahmsoße 2,3,a1,g dazu Böhnchen und Kartoffelrösti Mandelcreme c,g,h1 551kcal/ 5,5 BE
Freitag	Waldpilzcremesuppe a1,g Gebratene Scholle in Specksoße 2,a1,b,d,g,l dazu Salat und Salzkartoffeln Grießcreme c,g,h2 527kcal/ 5,1 BE
Samstag	Wurzel-und Kohleintopf 2,5 mit Rindfleisch, Speck und Kartoffeln (Suppeneintopf) Joghurt mit Kirschen 3,g 445kcal/ 4,7 BE
Sonntag	Rinderkraftbrühe c Rindergeschnetzeltes in Steinpilzsoße a1,c,g,i,j,l dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Eierlikörcreme 2,c,g,h2,l 562kcal/ 5,3 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) Joghurdessert g
Lauchcremesuppe a1,g pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Vanillecreme mit Himbeersoße c,g,h2
Broccolicremesuppe a1,g Reibekuchen mit Apfelmus 3,5,a1,c,i,j,l <u>Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:</u> Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree nur auf Bestellung am Vortag mit. (Formular im Anhang ausfüllen!). Pistazienpudding g,h2
Karottencremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Mandelcreme c,g,h1
Waldpilzcremesuppe 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) Grießcreme c,g,h2
Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Joghurt mit Kirschen 3,g
Rinderkraftbrühe c pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Eierlikörcreme 2,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.