

Speiseplan

04.11.- 10.11.2024



EDUARD-MICHELIS-HAUS
EINRICHTUNG FÜR SENIOREN
KURZZEITPFLEGE

Vollkost (Menü 1)

Montag	Lauchcremesuppe a1,g Frische Bratwurst 2,3,6,a1,g dazu Rahm-Wirsing und Salzkartoffeln Joghurtdessert g 534kcal/ 5,3 BE
Dienstag	Kalbfleischcremesuppe a1,g Fleischsoße "Bolognese Art" a1,c,i,j auf Gabelspaghetti dazu Salat Orangenpudding g 528kcal/ 6,1 BE
Mittwoch	Pfifferlingcremesuppe a1,g Reibekuchen 2,3,a1,c mit Apfelmus Vanillepudding g,h2 598kcal/ 7,2 BE
Donnerstag	Broccolicremesuppe a1,g Geschmorter Schweine-Nackenbraten a1,g,i,j dazu Dicke Bohnen und Salzkartoffeln Sahnepudding g,h1 562kcal/ 5,7 BE
Freitag	Kürbiscremesuppe a1,g Heringstipp "Hausfrauen Art" 2,3,6,d,i,j,l dazu Drillinge Kokoscreme g,h2,h4 512kcal/ 5,4 BE
Samstag	Spitzkohl-Eintopf 3,5,j,l mit Rindfleischwürfel und Kartoffeln (Suppeneintopf) Joghurt mit Frucht 3,g 467kcal/ 4,6 BE
Sonntag	Rinderkraftbrühe c Kalbsgulasch in Schlehensoße 2,5,a1,g,l dazu Mischgemüse und Röstitaler Bayrischcreme mit Fruchtsoße g,h2 552kcal/ 5,5 BE

Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

Lauchcremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Joghurtdessert g
Kalbfleischcremesuppe a1,g pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Orangenpudding g
Pfifferlingcremesuppe a1,g Reibekuchen mit Apfelmus 2,3,a1,c <u>Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:</u> Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree nur auf Bestellung am Vortag mit. (Formular im Anhang ausfüllen!). Vanillepudding g,h2
Broccolicremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Sahnepudding g,h1
Kürbiscremesuppe 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) Kokoscreme g,h2,h4
Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Joghurt mit Frucht 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) Bayrischcreme mit Fruchtsoße 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.