

Speiseplan

02.12.- 08.12.2024



EDUARD-MICHELIS-HAUS
EINRICHTUNG FÜR SENIOREN
KURZZEITPFLEGE

Vollkost (Menü 1)

Montag	Hühnerbrühe a1,g Frische Bratwurst a1,g,i,j dazu Rahm-Gemüse und Salzkartoffeln Joghurtdessert g 534kcal/ 5,3 BE
Dienstag	Fleischklößchensuppe c Gekochter Tafelspitz auf Sahne- Meerrettichsoße dazu eine saure Beilage 2,3,a1,g,j,l und Salzkartoffeln Pistazienpudding g,h2 538kcal/ 5,3 BE
Mittwoch	Gemüsecremesuppe a1,g Reibekuchen 2,3,6,a1,c,g mit Apfelmus Mandelpudding c,g 537kcal/ 5,5 BE
Donnerstag	Kohlrabicremesuppe a1,g Schweinenackenbraten im Senfmantel a1,g,h,l dazu Dicke Bohnen und Salzkartoffeln Aprikosenmus 3 557kcal/ 5,4 BE
Freitag	Tomatencremesuppe a1,g Kabeljaufilet auf Senfsoße a1,c,g,j dazu Rahm-Spinat und Salzkartoffeln Grießcreme g,h2 504kcal/ 4,8 BE
Samstag	Hühner-Nudel-Suppentopf 2,5,j mit bunten Gemüsen (Suppeneintopf) Rahm-Quark mit Frucht g 459kcal/ 4,4 BE
Sonntag	Rinderkraftbrühe c Brauhaus-Gulasch in Malzbiersoße a1,c,g,i,j dazu Kaisergemüse und Schupfnudeln Herrencreme g,h2,l 525kcal/ 5,1 BE

Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

Hühnerbrühe 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
Fleischklößchensuppe c pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Pistazienpudding g,h2
Gemüsecremesuppe a1,g Reibekuchen mit Apfelmus 2,3,6,a1,c,g <u>Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:</u> Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree nur auf Bestellung am Vortag mit. (Formular im Anhang ausfüllen!). Mandelpudding c,g
Kohlrabicremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Aprikosenmus 3
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) Grießcreme g,h2
Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Rahm-Quark mit Frucht 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 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.**