

Speiseplan

06.01.- 12.01.2025



EDUARD-MICHELIS-HAUS
EINRICHTUNG FÜR SENIOREN
KURZZEITPFLEGE

Vollkost (Menü 1)

Montag

Hühnerbrühe a1,g
Bratwurst a1,g
dazu Rahm-Erbesen
und Salzkartoffeln
Joghurtdessert g
524kcal/ 4,9 BE

Dienstag

Kalbfleischcremesuppe a1,g
Geschmorter Schweinenacken in Rahmsoße 2,a1,g
dazu Kohlrabi
und Salzkartoffeln
Vanillecreme g,h2
525kcal/ 5,1 BE

Mittwoch

Rosenkohlcremesuppe a1,g
Apfel-Pfannkuchen 3,6,a1,c,g,h2
mit Vanille-Zimtsoße
Aprikosenmus 3
568kcal/ 7,1 BE

Donnerstag

Zucchinicremesuppe a1,g
Rinder-Geschnetzeltes "Stroganoff" 2,a1,g,i,j,l
dazu Blumenkohl
und Nudeln/ Salzkartoffeln
Orangen-Zimtcreme c,g,h2
566kcal/ 5,7 BE

Freitag

Möhren-Orangensuppe 2,3,6,g,j
Heringstipp "Hausfrauen Art" 2,d,j
dazu Herrenkartoffeln
Bananencreme g,h2
464kcal/ 4,6 BE

Samstag

Weißer Bohnen-Eintopf 5
mit Kasseler und Kartoffeln
(Suppeneintopf)
Stracciatella-Joghurt g
419kcal/ 4,4 BE

Sonntag

Rinderkraftbrühe c
Geschmorter Rinderbraten a1,g,h1,l
in Morchel-Cremesoße
dazu Kaisergemüse
und Kartoffel-Drillinge
Herrencreme g,h2,l
550kcal/ 5,7 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

Kalbfleischcremesuppe a1,g
pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Vanillecreme g,h2

Rosenkohlcremesuppe a1,g
Apfel-Pfannkuchen mit Vanille-Zimtsoße 3,6,a1,c,g,h2
Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:
Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree
nur auf Bestellung am Vortag mit.
(Formular im Anhang ausfüllen!).
Aprikosenmus 3

Wir feiern gemeinsam im Saal unsere Geburtstagsfeier!

Zucchinicremesuppe a1,g
pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Orangen-Zimtcreme c,g,h2

Möhren-Orangensuppe 2,3,6,g,j
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)
Bananencreme g,h2

Schonkosteintopf 2,3,5,j
mit Fleischeinlage und Kartoffeln
Stracciatella-Joghurt 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.