

Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria



EDUARD-MICHELIS-HAUS
EINRICHTUNG FÜR SENIOREN
KURZZEITPFLEGE

08.08.- 14.08.2022

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
Montag	Klare Muschelsuppe c Paprikaschote mit Hackfleisch gefüllt 2,a1,g,i,j dazu Tomatensoße und Reis Joghurtdessert mit Obst 2,g 6,50 € /447kcal/ 5,0 BE	Klare Muschelsuppe c Hausgemachte Frikadelle auf Zigeunersoße 1,c,g,j,l dazu Bohnensalat und Pommes Frites Joghurtdessert mit Obst 2,g 6,50 € /521kcal/ 4,9 BE
Dienstag	Kürbiscremesuppe a1,g Wurstgulasch in Zigeunersoße 2,3,5,a1,g,i,j,l dazu Krautsalat oder Kopfsalat und Kroketten Orangenpudding g 6,50 € /657kcal/ 6,6 BE	Kürbiscremesuppe a1,g Brathering 2,6,d,i,j,l dazu Salat und Brathkartoffeln Orangenpudding g 6,00 € /487kcal/ 4,4 BE
Mittwoch	Kressecremesuppe a1,g Rührei a1,c,g dazu Rahm-Spinat und Kartoffelpüree Haselnusscreme g,h2 5,80 € /464kcal/ 4,2 BE	Kressecremesuppe a1,g Schaschlik-Spieß "Art des Hauses" 2,6,a1,g,j,l dazu Tomatensalat und Pommes Frites Haselnusscreme g,h2 6,50 € /529kcal/ 5,4 BE
Donnerstag	Champignoncremesuppe a1,g Jäger-Schnitzel 2,5,g,i,j,l dazu Butter-Erbsen und Pommes Frites Himbeer-Heidelbeercreme g 6,50 € /521kcal/ 4,7 BE	Champignoncremesuppe a1,g Backkartoffel 2,6,d,j,g gefüllt mit Heringstipp Himbeer-Heidelbeercreme g 6,00 € /498kcal/ 4,6 BE
Freitag	Möhrencremesuppe a1,g Mehliertes Seelachsfilet auf Zitronen-Buttersoße a1,d,g dazu Gemüse und Salzkartoffeln Mandelpudding a1,h1 6,80 € /498kcal/ 4,8 BE	Möhrencremesuppe a1,g Gebackener Camembert a1,g,c mit Preiselberr-Birne, frittierte Petersilie, Toast mit Butter Mandelpudding a1,h1 6,50 €

Wir bieten des Weiteren montags bis freitags täglich als Wahlmenü 3:

Salatteller (bunte Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika u.ä.) mit tägl. wechselnder Überraschungs-Zutat
dazu eine Tagessuppe und ein Dessert **5,80 €**

Samstag **Kein Mittagstisch!**

Sonntag Rinderkraftbrühe mit Einlage c
Geschmorte Rinderroulade "Hausfrauen Art"
dazu Blumenkohl
und Salzkartoffeln
Vanille-Rumcreme g,h2,l
10,50 € /556kcal/ 5,4 BE

Wir bitten Sie um Ihre Anmeldung!

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. Milchzeugnisse, 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.