

Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria



EDUARD-MICHELIS-HAUS
EINRICHTUNG FÜR SENIOREN
KURZZEITPFLEGE

30.12.2019- 05.01.2020

Menü 1

Menü 2

Montag

Gemüsecremesuppe a1,g
Reibekuchen 2,3,a1,c,h2
mit Apfelmus
Joghurtdessert mit Obst 2,g
5,00 € /478kcal/ 6,1 BE

Gemüsecremesuppe a1,g
Pfannen-Gyros mit Zaziki 2,6,g
dazu Krautsalat
und Pommes Frites
Joghurtdessert mit Obst 2,g
6,20 € /581kcal/ 6,5 BE

Dienstag

Silvester

Die Cafeteria ist Silvester geschlossen!

Mittwoch

Neujahr

Morchelcremesuppe a1,g
Rinderschmorbraten von der Semerrolle a1,g,l
auf Portweinsoße
dazu Apfelrotkohl
und Herrenkartoffeln
Mousse "Amaretti-Mandel" g,h2
9,80 € /556kcal/ 5,4 BE



Donnerstag

Grüne Erbsensuppe 5,a1,g
Schweinekotelett 2,4,a1,c,g,i,j
dazu Leipziger Allerlei
und Röstitaler
Buttermilch-Kirschcreme g
5,90 € /529kcal/ 5,4 BE

Grüne Erbsensuppe 5,a1,g
Hirschgulasch in Preiselbeer-Rahmsoße 2,5,g,i,j,l
dazu Rotkohl
und Kartoffelknödel
Buttermilch-Kirschcreme g
11,00 € /529kcal/ 5,3 BE

Freitag

Tomatencremesuppe 3,a1,g
Fischstäbchen a1,c,g
dazu Rahmspinat
und Kartoffelpüree
Mousse "Orange-Zimt" g,h2
5,90 € /476 kcal/ 4,7 BE

Tomatencremesuppe 3,a1,g
Pfälzer Schlachtplatte 2,5,a1,g,i,j,l
(kleine Leber-und Blutwürstchen)
auf Sauerkraut und dazu Kartoffelpüree
Mousse "Orange-Zimt" g,h2
5,90 € /473 kcal/ 5,3 BE

Samstag

Kein Mittagstisch!

Sonntag

Rinderbrühe mit Einlage c
Kalbsgeschnetzeltes in Gorgonzolasoße 2,a1,g
dazu Mandel-Broccoli
und Kartoffelgratin
Eierpunschcreme c,g,h2,l
9,80 € /558 kcal/ 5,6 BE

Wir bitten Sie um Ihre Anmeldung!

Wir wünschen allen Bewohnerinnen, Bewohnern, Mitarbeitenden,
Ordensschwwestern und Gästen des Hauses ein gutes und gesundes Jahr 2020!

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: Hühner- 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.