

Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria



EDUARD-MICHELIS-HAUS
EINRICHTUNG FÜR SENIOREN
KURZZEITPFLEGE

13.01.- 19.01.2020

	<u>Menü 1</u>	<u>Menü 2</u>
Montag	Kürbiscremesuppe a1,c Königsberger Klopse auf Kapernsoße 2,3,6,a1 dazu Rote Beete und Salzkartoffeln Joghurtdessert mit Obst 2,g 5,90 € /472kcal/ 4,8 BE	Kürbiscremesuppe a1,c Brathering 2,6,d,i,j dazu saure Gurken und Bratkartoffeln Joghurtdessert mit Obst 2,g 5,50 € /487kcal/ 5,4 BE
Dienstag	Broccolicremesuppe a1,g Krustenbraten mit Rahmsauce 5,a1,g dazu Rahmkarotten und Salzkartoffeln Götterspeise c,g 5,90 € /491kcal/ 4,7 BE	Broccolicremesuppe a1,g Gebratene Rinderleber mit Röstzwiebeln c,a1,g dazu Fingermöhren und Kartoffelpüree Götterspeise c,g 5,90 € /544kcal/ 5,3 BE
Mittwoch	Gemüsecremesuppe a1,g Rührei a1,c,g,l dazu Rahmspinat und Kartoffelpüree Sahnepudding mit Schokosoße c,g,h1,h2 5,50 € /464kcal/ 2,2 BE	Gemüsecremesuppe a1,g Spaghetti "Bolognese" 3,a1,c,g,j dazu Tomatensalat Sahnepudding mit Schokosoße c,g,h1,h2 5,00 € /588kcal/ 6,4 BE
Donnerstag	Karottencremesuppe a1,g Ofenfrischer Leberkäse 2,5,a1,g,i,j dazu Rahmwirsing und Salzkartoffeln Bananenpudding g 5,90 € /572kcal/ 5,7 BE	Karottencremesuppe a1,g Pfannen-Gyros mit Zaziki 6,a1,g,i,j,l dazu Krautsalat und Pommes Frites Bananenpudding g 6,50 € /612kcal/ 5,5 BE
Freitag	Tomatencremesuppe 3,a1,g Heringstipp "Hausfrauen Art" 2,3,6,d,g,i,j,l dazu Herrenkartoffeln Orangencreme c,g 6,00 € /464 kcal/ 4,6 BE	Tomatencremesuppe 3,a1,g Schnitzel "Hawaii" mit Ananas u. Käse überbacken dazu Salat 2,3,a1,c,g und Kroketten Orangencreme c,g 6,50 € /527kcal/ 5,5 BE
Samstag	Kein Mittagstisch!	
Sonntag	Hochzeitsuppe a1,c Spanferkelbraten auf Zwiebelsoße dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln Glühweincrème c,g,h2,l 8,50 € /554 kcal/ 5,6 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. 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.