

Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria



EDUARD-MICHELIS-HAUS
EINRICHTUNG FÜR SENIOREN
KURZZEITPFLEGE

20.01.- 26.01.2020

	<u>Menü 1</u>	<u>Menü 2</u>
Montag	Kartoffelsuppe mit Meerrettich a ₁ ,c Paprikaschote auf Tomatensoße 2,i dazu Salat und Butterreis Joghurtdessert mit Obst 2,g 5,90 € /478kcal/ 4,7 BE	Kartoffelsuppe mit Meerrettich a ₁ ,c Currywurst 2,5,a ₁ ,g,j,l dazu Salat und Pommes Frites Joghurtdessert mit Obst 2,g 5,90 € /598kcal/ 5,9 BE
Dienstag	Hühnersuppe mit Reis c Senfkrustengulasch a ₁ ,g,j dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Vanillecreme c,h ₂ 5,90 € /527kcal/ 5,2 BE	Hühnersuppe mit Reis c Tortellini in einer Schinken-Sahnesoße mit Champignons 2,a ₁ ,c,g und einem Tomatensalat Vanillecreme c,h ₂ 5,50 € /612kcal/ 6,1 BE
Mittwoch	Champignoncremesuppe a ₁ ,g Blaubeer-Pfannkuchen a ₁ ,c,g,h ₁ ,l auf Mandelsoße Apfel-Zimtpudding g 5,50 € /539kcal/ 5,4 BE	Champignoncremesuppe a ₁ ,g Schaschlik in Paprikasoße 2,3,6,a ₁ ,g,j dazu Gurkensalat und Butterreis Apfel-Zimtpudding g 5,90 € /572kcal/ 5,7 BE
Donnerstag	Buchstabensuppe c Hähnchen-Cordon Bleu 2,5,a ₁ ,g,i,j,l dazu Rahm-Kohlrabi und Röstinchen Maronen-Vanillecreme c,g,h ₁ 5,90 € /583kcal/ 5,3 BE	Buchstabensuppe c Riesengarnelen in Kräuter-Knoblauchsoße auf grünen Nudeln a ₁ ,b,g,i,j,l dazu ein gemischter Salat Maronen-Vanillecreme c,g,h ₁ 9,80 €
Freitag	Tomatencremesuppe 3,a ₁ ,g Seelachsfilet "Oslo" auf Zitronensoße a ₁ ,c,d,g dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln Mandelcreme c,g,h ₁ 6,50 € /479 kcal/ 4,8 BE	Tomatencremesuppe 3,a ₁ ,g Curry-Gnocchi g mit Hähnchen und Lauch in Sahnesoße Mandelcreme c,g,h ₁ 6,00 € /538kcal/ 5,3 BE
Samstag	Kein Mittagstisch!	
Sonntag	Rinderkraftbrühe mit Einlage c Schweinfiletspitzen in Gorgonzolasoße c,g,h ₁ ,h ₂ dazu bunte Gemüse und Butterspätzle Rotweincreme c,g,h ₁ ,h ₂ ,l 9,50 € /567 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.