

Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria



EDUARD-MICHELIS-HAUS
EINRICHTUNG FÜR SENIOREN
KURZZEITPFLEGE

10.05.- 16.05.2021

	<u>Menü 1</u>	<u>Menü 2</u>
Montag	Gemüsecremesuppe a1,g Wurstgulasch in Balkansoße 2,3,5,6,a1,g,j,l dazu Bohnensalat und Pommes Frites Joghurtdessert mit Obst 2,g 5,90 € /657kcal/ 6,6 BE	Gemüsecremesuppe a1,g Salatteller (bunte Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika u.ä.) mit tägl. wechselder Überraschungs-Zutat Joghurtdessert mit Obst 2,g 5,50 €
Dienstag	Broccoli-Kartoffelsuppe a1,g Cordon Bleu vom Schwein 2,5,a1,g,i,j,l dazu Rahm-Erbsen und Kroketten Stracciatellacreme c,g,h2 5,90 € /593kcal/ 5,3 BE	Broccoli-Kartoffelsuppe a1,g Salatteller (bunte Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika u.ä.) mit tägl. wechselder Überraschungs-Zutat Stracciatellacreme c,g,h2 5,50 €
Mittwoch	Paprikacremesuppe a1,g Apfel-Pannkuchen a1,c,g,h1,l auf Vanillesoße Mandel-Honigcreme c,g,h1 5,00 € /539kcal/ 5,4 BE	Paprikacremesuppe a1,g Salatteller (bunte Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika u.ä.) mit tägl. wechselder Überraschungs-Zutat Mandel-Honigcreme c,g,h1 5,50 €
Donnerstag	<u>Christi Himmelfahrt</u> Rinderkraftbrühe mit Einlage c Schweinfiletspitzen mit Champignons in Metaxasoße a1,c,g,l dazu Broccoli und Spätzle Panna Cotta g,h1 9,80 € /564kcal/ 5,7 BE	
Freitag	Champignoncremesuppe a1,g Gebratenes Rotbarschfilet auf Zitronensoße 6,a1,d,g dazu Lauchgemüse und Salzkartoffeln Vanillecreme c,g,h1 6,50 € /498kcal/ 4,8 BE	Champignoncremesuppe a1,g Salatteller (bunte Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika u.ä.) mit tägl. wechselder Überraschungs-Zutat Vanillecreme c,g,h1 5,50 €
Samstag	Spitzkohleintopf 2,5,i,j mit Kasseler und Kartoffeln (Suppeneintopf) Quarkspeise mit Obst 3,g 5,00 € /343kcal/ 3,9 BE	
Sonntag	Klare Brühe mit Einlage Rindergulasch "Ungarische Art" a1,g,l dazu Wirsinggemüse und Herrenkartoffeln Eierlikörcreme c,g,h2,l 9,80 € /554kcal/ 5,9 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: Hühner- 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.