

# Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria



EDUARD-MICHELIS-HAUS  
EINRICHTUNG FÜR SENIOREN  
KURZZEITPFLEGE

07.06.- 13.06.2021

	<u>Menü 1</u>	<u>Menü 2</u>
<b>Montag</b>	Broccolicremesuppe a1,b Bärlauch-Bratwurst auf Rahmsoße 5,a1,g,i,j dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree Joghurtdessert mit Obst 2,g <b>5,90 €</b> /534kcal/ 5,1 BE	Broccolicremesuppe a1,b Salatteller (bunte Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika u.ä.) mit tägl. wechselder Überraschungs-Zutat Joghurtdessert mit Obst 2,g <b>5,50 €</b>
<b>Dienstag</b>	Frühlingssuppe a1,c Gekochter Tafelspitz auf Meerrettichsoße 2,3,6,a1,g,j,l dazu Gurkenhappen und Salzkartoffeln Amarettocreme c,g,h2 <b>6,00 €</b> /539kcal/ 5,4 BE	Frühlingssuppe a1,c Salatteller (bunte Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika u.ä.) mit tägl. wechselder Überraschungs-Zutat Amarettocreme c,g,h2 <b>5,50 €</b>
<b>Mittwoch</b>	Steinpilzcremesuppe a1,g Rührei a1,c,g dazu Rahm-Spinat und Salzkartoffeln Sahnepudding c,g,h2 <b>5,50 €</b> /489kcal/ 5,1 BE	Steinpilzcremesuppe a1,g Salatteller (bunte Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika u.ä.) mit tägl. wechselder Überraschungs-Zutat Sahnepudding c,g,h2 <b>5,50 €</b>
<b>Donnerstag</b>	Gemüsecremesuppe a1,g Frikadelle auf Senfsoße a1,c,g,j,l dazu Butter-Erbсен und Salzkartoffeln Apfelmus 2,3,6,l <b>5,90 €</b> /521kcal/ 4,9 BE	Gemüsecremesuppe a1,g Salatteller (bunte Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika u.ä.) mit tägl. wechselder Überraschungs-Zutat Apfelmus 2,3,6,l <b>5,50 €</b>
<b>Freitag</b>	Gurkencremesuppe a1,g Heringstipp "Hausfrauen Art" 2,6,c,d dazu Herrenkartoffeln Bananencreme g <b>6,50 €</b> /524kcal/ 4,5 BE	Gurkencremesuppe a1,g Salatteller (bunte Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika u.ä.) mit tägl. wechselder Überraschungs-Zutat Bananencreme g <b>5,50 €</b>
<b>Samstag</b>	Schnibbelbohneintopf 2,5 mit Rindfleisch, Speck und Kartoffeln (Suppeneintopf) Griechischer Joghurt mit Obst g <b>5,00 €</b> /416kcal/ 4,2 BE	
<b>Sonntag</b>	Festtagssuppe a1,c Rinderroulade "Hausfrauen Art" 2,3,5,a1,j,g dazu Rotkohl und Kartoffelknödel Weißweincrème 2,h2,l <b>9,50 €</b> /524kcal/ 5,3 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.**