

Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria



EDUARD-MICHELIS-HAUS
EINRICHTUNG FÜR SENIOREN
KURZZEITPFLEGE

14.06.- 20.06.2021

	<u>Menü 1</u>	<u>Menü 2</u>
Montag	Spinatcremesuppe a1,g Geschmorte Hähnchenkeule g dazu Fingermöhrrchen und Salzkartoffeln Joghurtdessert mit Obst 2,g 5,90 € /459kcal/ 5,2 BE	Spinatcremesuppe a1,g Salatteller (bunte Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika u.ä.) mit tägl. wechselder Überraschungs-Zutat Joghurtdessert mit Obst 2,g 5,50 €
Dienstag	Eiermuschelsuppe a1,c Jägerschnitzel auf Champignonsoße a1,c,g dazu Leipziger Allerlei und Pommes Frites Stracciatellacreme c,g,h2 6,00 € /561kcal/ 5,6 BE	Eiermuschelsuppe a1,c Salatteller (bunte Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika u.ä.) mit tägl. wechselder Überraschungs-Zutat Stracciatellacreme c,g,h2 5,50 €
Mittwoch	Waldpilzcremesuppe a1,g Blaubeer-Pfannkuchen a1,c,g,h1,l dazu Mandelsoße Moccacreme c,g,h2 5,00 € /556kcal/ 5,6 BE	Waldpilzcremesuppe a1,g Salatteller (bunte Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika u.ä.) mit tägl. wechselder Überraschungs-Zutat Moccacreme c,g,h2 5,50 €
Donnerstag	Hühnersuppe a1,c Sahne-Schweinebraten a1,g,j dazu Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln Götterspeise mit Vanillesoße g 5,90 € /538kcal/ 5,4 BE	Hühnersuppe a1,c Salatteller (bunte Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika u.ä.) mit tägl. wechselder Überraschungs-Zutat Götterspeise mit Vanillesoße g 5,50 €
Freitag	Kresse-Rahmsuppe a1,g Backfisch mit Sauce Remoulade a1,c,d,g dazu Rahm-Spinat und Salzkartoffeln Pistazienpudding c,g,h1,h7 6,00 € /464kcal/ 4,6 BE	Kresse-Rahmsuppe a1,g Salatteller (bunte Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika u.ä.) mit tägl. wechselder Überraschungs-Zutat Pistazienpudding c,g,h1,h7 5,50 €
Samstag	Erbseneintopf 5,i,j,l mit Wiener Würstchen, Speck und Kartoffeln (Suppeneintopf) Joghurt mit Apfelstückchen g 5,00 € /459kcal/ 4,9 BE	
Sonntag	Rinderkraftbrühe mit Ei und Klößchen c Geschmorte Rindersemerrolle auf Champignon-Kräutersoße a1,g dazu Mandel-Broccoli und Kartoffelgratin Mango-Maracuja-Mousse g 9,80 € /541kcal/ 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: 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.