

Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria



EDUARD-MICHELIS-HAUS
EINRICHTUNG FÜR SENIOREN
KURZZEITPFLEGE

20.09.- 26.09.2021

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
Montag	Lauchcremesuppe a1,g Spaghetti "Bolognese" 2,3,6,a1,c,g dazu Tomatensalat und Parmesankäse Joghurtdessert g 5,90 €	Lauchcremesuppe a1,g Spargelschnitzel mit Sauce Hollandaise 3,a1,c,g dazu Salat und Pommes Frites Joghurtdessert g 6,50 € /554kcal/5,3 BE
Dienstag	Klare Brühe mit Nudeln c Geschmorte Hähnchenschenkel a,g,i,l1 dazu Sahnekarotten und Kartoffeln Bananenpudding c,g,h2 5,90 € /560kcal/ 5,0 BE	Klare Brühe mit Nudeln c Gebratenes Lachsfilet mit Dillsauce a1,g,d dazu Pfannengemüse und Basmatireis Bananenpudding c,g,h2 7,80 €
Mittwoch	Gurkencremesuppe a1,g Kesselfrische Fleischwurst 2,3,5,g,i,j,l mit Senf dazu hausgemachter Kartoffelsalat Vanillecreme g,h2 5,90 € /537kcal/ 5,4 BE	Gurkencremesuppe a1,g Backkartoffel 2,6,d,g,i mit Heringsstipp gefüllt Vanillecreme g,h2 5,90 € /458kcal/ 4,6 BE
Donnerstag	Broccolicremesuppe a1,g Schweinenacken im Senfmantel a1,g,h,l dazu dicke Bohnen und Salzkartoffeln Grießpudding c,g,h1 5,90 € /557kcal/ 5,4 BE	Broccolicremesuppe a1,g Schweizer Wurstsalat 2,3,5,g,h mit Bratkartoffeln Grießpudding c,g,h1 5,50 € /491kcal/ 4,6 BE
Freitag	Tomatencremesuppe a1,g Seelachs Cordon bleu 2,5,a1,c,d,g,j dazu Salat und Salzkartoffeln Moccacreme g,h2 6,50 € /448kcal/ 4,5 BE	Tomatencremesuppe a1,g China-Pfanne süß sauer 2,6,a1,c,f,j,l mit Hähnchenstreifen und Nudeln Moccacreme g,h2 6,00 €
Samstag	Kein Mittagstisch!	
Sonntag	Rinderkraftbrühe mit Einlage c Geschmorter Sauerbraten auf Rosinensauce 2,3,6,a1,g,i,j,l dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße Mangocreme g 9,80 € /538kcal/ 5,1 BE	

Wir bieten des Weiteren montags bis freitags täglich als Wahlmenü 3:

Salatteller (bunte Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika u.ä.) mit tägl. wechselnder Überraschungszutat
dazu eine Tagessuppe und ein Dessert **5,50 €**

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.