Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

EDUARD-MICHELIS-HAUS
EINRICHTUNG FÜR SENIOREN
KURZZEITPFLEGE

03.10.- 09.10.2022

	Wahlmenü 1	Wahlmenü 2
Montag	**Tag der Deutschen Einheit**	
	Zuckerschotencremesuppe g Geschmorter Kalbsbraten auf Gorgonzolasoße 2,3,5,a1,g dazu Kaisergemüse und Röstinchen Eierlikörcreme a,c,g,h1 **10,80 €**/566kcal/ 5,5 BE	
Dienstag	Hühnerbrühe c Wirsing-Roulade 2,5,a1,g auf einer Speck-Zwiebelsoße dazu Salzkartoffeln Sahnecreme g,h2 **6,50 €** /529kcal/ 5,3 BE	Hühnerbrühe c Panhas mit Schmorzwiebeln 3,5,a1,c,i,k,l dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree Sahnecreme g,h2 **6,50 €** /578kcal/ 6,0 BE
Mittwoch	Möhren-Orangencremesuppe a1,g Kirsch-Pfannkuchen 3,6,a1,c,g,h2 dazu Schoko-Rumsoße Mandelpudding a1,g,h1,h2 **5,50 €** /498kcal/ 6,4 BE	Möhren-Orangencremesuppe a1,g Schaschlikspieß "Balkan Art" 2,6,a1,g,j,l dazu Salat und Pommes Frites Mandelpudding a1,g,h1,h2 **6,50 €**
Donnerstag	Kohlrabicremesuppe a1,g Putenschnitzel auf Senfsoße a1,c,g,l dazu glasierte Möhren und Kroketten Schokoladenpudding c,g **6,50 €** /544kcal/ 5,3 BE	Kohlrabicremesuppe a1,g Balkanschnitzel 2,3,6,l dazu Krautsalat und Pommes Frites Schokoladenpudding c,g **6,80 €** /529kcal/ 5,3 BE
Freitag	Kichererbsencremesuppe 3,a1,g Heringstipp "Hausfrauen Art" 2,d,h1 dazu Herrenkartoffeln Götterspeise mit Vanillesoße g **6,80 €** /464kcal/ 4,6 BE	Kichererbsencremesuppe 3,a1,g Gebratenen Rinderleber mit Röstzwiebeln 3,g,l dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree Götterspeise mit Vanillesoße g **6,20 €** /544kcal/ 5,3 BE

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

Salatteller (bunte Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika u.ä.) mit tägl. wechselder Überraschungs-Zutat
dazu eine Tagessuppe und ein Dessert **5,80 €**

Samstag **Kein Mittagstisch!**

Sonntag
Rinderkraftbrühe c
Geschmorter Rinderbraten auf Madairasoße 2,3,6,a1,g,l
dazu Rotkohl
und Herrenkartoffeln
Mousse au Chocolate g,h2
10,50 €/556kcal/ 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. 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.