EDUARD-MICHELIS-HAUS
EINRICHTUNG FÜR SENIOREN
KURZZEITPFLEGE

Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

07.11.- 13.11.2022

	Wahlmenü 1	Wahlmenü 2
Montag	Wurzelgemüsesuppe a1,g Gebratenes Schweinekotelett auf Rahmsoße a1,c,g dazu Leipziger Allerlei und Kroketten Joghurtdessert mit Obst 2,g **6,80 €**/612kcal/ 5,4 BE	Wurzelgemüsesuppe a1,g Panhas mit Schmor-Zwiebeln dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree Joghurtdessert mit Obst 2,g **6,80 €** /578kcal/ 6,0 BE
Dienstag	Kürbiscremesuppe a1,g Kohlroulade 5,a1,i,j,l auf Speck-Zwiebelsoße und Salzkartoffeln Schokoladencreme g,h2 **6,50 €** /467kcal/ 4,6 BE	Kürbiscremesuppe a1,g "Jäger-Frikadelle" mit Champignons c,g,i,j,l dazu Gemüse und Salzkartoffeln Schokoladencreme g,h2 **6,80 €** /521kcal/ 5,6 BE
Mittwoch	Grünerbsuppe mit Speck a1,g Reibekuchen 2,3,5,6,a1,c,i,j,l mit Apfelmus Cappuccinocreme g,h2 **6,00 €** /478kcal/ 4,7 BE	Grünerbsuppe mit Speck a1,g Wurstgulasch a1,g,l dazu Tomatensalat und Pommes Frites Cappuccinocreme g,h2 **6,80 €**
Donnerstag	Geflügelcremesuppe a1,g Kräuterbraten a1,g,h1 dazu feine Böhnchen und Salzkartoffeln Haselnusspudding g,h1,h2 **6,80 €** /552kcal/ 5,4 BE	Linseneintopf 2,5,i,j mit Wiener Würstchen und Kartoffeln (Suppeneintopf) Haselnusspudding g,h1,h2 **5,90 €** /484kcal/ 4,7 BE
Freitag	Fleischklößchensuppe c Seelachsfilet in Eihülle auf Dill-Rahmsoße a1,c,g dazu Rahm-Spinat und Kräuterkartoffeln Karamellpudding g,h2 **6,80 €** /464kcal/ 4,6 BE	Fleischklößchensuppe c Spaghetti "Bolognese" 2,a1,g,c,j dazu Parmesankäse und Salat Karamellpudding g,h2 **6,50 €** /581kcal/ 6,5 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 mit Nudeln c,a1
Kalbs-Schmorbraten auf Meerrettichsoße 2,a1,c,g,i
dazu Kaisergemüse
und Drillinge
Panna-Cottacreme g,h2
10,80 €/598kcal/ 5,6 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