

Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria



EDUARD-MICHELIS-HAUS
EINRICHTUNG FÜR SENIOREN
KURZZEITPFLEGE

28.11.- 04.12.2022

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
Montag	Broccolicremesuppe a1,g Grobe Bratwurst a1,g dazu Rahm-Erbsen und Salzkartoffeln Joghurtdessert mit Obst 2,g 6,80 € /524kcal/ 4,9 BE	Broccolicremesuppe a1,g Paella b,d,i (Spanisches Nationalgericht) mit Garnelen, Muscheln und Hühnerfleisch Joghurtdessert mit Obst 2,g 6,80 € /513kcal/ 5,1 BE
Dienstag	Gurkencremesuppe a1,g,l Kasseler vom Rekener Duroc-Schwein 2,5,a1,g,j dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree Vanille-Kipferlpudding g,h2 6,80 € /547kcal/ 5,5 BE	Erbseintopf 2,5,d,l mit Kasseler, Speck und Kartoffeln (Suppeneintopf) Vanille-Kipferlpudding g,h2 6,00 € /497kcal/ 4,7 BE
Mittwoch	Paprikacremesuppe a1,g Rührei a1,c,g,l dazu Rahm-Spinat und Kartoffelpüree Lebkuchenpudding g,h1,h2 6,00 € /464kcal/ 4,6 BE	Paprikacremesuppe a1,g Currywurst "Art des Hauses" 2,a1,g,i,j dazu Krautsalat und Pommes Frites Lebkuchenpudding g,h1,h2 6,50 € /657kcal/ 6,6 BE

Unsere Cafeteria bleibt nach dem Mittagessen, wegen unserer Mitarbeiter*innen-Adventfeier geschlossen!

Am Donnerstag sind wir wieder wie gewohnt für Sie da.

Donnerstag	Lauchcremesuppe a1,g Königsberger Klopse in Kapernsoße a1,g,l dazu Rote Beetesalat und Salzkartoffeln Pistazienpudding g,h2 6,80 € /452kcal/ 4,7 BE	Lauchcremesuppe a1,g Gebackener Camembert 3,a1,c,g mit Preiselbeer-Birne, frittiertes Petersilie und Toast mit Butter Pistazienpudding g,h2 6,50 €
Freitag	Tomatencremesuppe g,3 Seelachsfilet auf Dill-Rahmsoße dazu Salat und Salzkartoffeln Schoko-Marzipancreme g,h1,h2 6,80 € /484kcal/ 4,8 BE	Tomatencremesuppe g,3 Pfannen-Gyros mit Zaziki 2,6,c,g,l dazu Salat und Pommes Frites Schoko-Marzipancreme g,h1,h2 6,90 € /527kcal/ 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 Überraschungs-Zutat
dazu eine Tagessuppe und ein Dessert **5,80 €**

Samstag	Kein Mittagstisch!
Sonntag	Rinderkraftbrühe c Kalbsgulasch in Steinpilzsoße 2,a1,c,g,l dazu Broccoliröschen und Drillinge Sahne-Cremedessert g,h2 10,50 € /598kcal/ 5,9 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. 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