

# Speiseplan

## 28.11.- 04.12.2022



EDUARD-MICHELIS-HAUS  
EINRICHTUNG FÜR SENIOREN  
KURZZEITPFLEGE

### Vollkost (Menü 1)

<b>Montag</b>	Broccolicremesuppe a1,g Grobe Bratwurst a1,g dazu Rahm-Erbesen und Salzkartoffeln Dessertbecher g 524kcal/ 4,9 BE
<b>Dienstag</b>	Gurkencremesuppe a1,g,l Kasseler vom Rekener Duroc-Schwein 2,5,a1,g,j dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree Vanille-Kipferlpudding g,h2 547kcal/ 5,5 BE
<b>Mittwoch</b>	Paprikacremesuppe a1,g Rührei a1,c,g,l dazu Rahm-Spinat und Kartoffelpüree Lebkuchenpudding g,h1,h2 464kcal/ 4,6 BE
<b>Donnerstag</b>	Lauchcremesuppe a1,g Königsberger Klopse in Kapernsoße a1,g,l dazu Rote Beetesalat und Salzkartoffeln Pistazienpudding g,h2 452kcal/ 4,7 BE
<b>Freitag</b>	Tomatencremesuppe g,3 Seelachsfilet auf Dill-Rahmsoße dazu Salat und Salzkartoffeln Schoko-Marzipancreme g,h1,h2 484kcal/ 4,8 BE
<b>Samstag</b>	Steckrübeneintopf 2,5,i,j mit Bauchfleisch, Speck und Kartoffeln (Suppeneintopf) Sahne-Quark mit Frucht 3,g 392kcal/ 4,1 BE
<b>Sonntag</b>	Rinderkraftbrühe c Kalbsgulasch in Steinpilzsoße 2,a1,c,g,l dazu Broccoliröschen und Drillinge Sahne-Cremedessert g,h2 598kcal/ 5,9 BE

### Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

Broccolicremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Dessertbecher g
Gurkencremesuppe a1,g,l pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Vanille-Kipferlpudding g,h2
Paprikacremesuppe a1,g Rührei a1,c,g,l dazu Rahm-Spinat und Kartoffelpüree Lebkuchenpudding g,h1,h2
Lauchcremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Pistazienpudding g,h2
Tomatencremesuppe g,3 pass. Fisch/Rührei in milder Soße a,c,d,g,j (nur auf Bestellung) Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Schoko-Marzipancreme g,h1,h2
Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Sahne-Quark mit Frucht 3,g
Rinderkraftbrühe c pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Sahne-Cremedessert g,h2

**Bitte wenden!**

**Änderungen des Mittagmenüs und/ oder Wünsche zum Schonkostmenü, müssen spätestens am Vortag bis 13.00 Uhr, schriftlich in der Hauptküche eingereicht werden!**

**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.**

**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.**