

# Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria



EDUARD-MICHELIS-HAUS  
EINRICHTUNG FÜR SENIOREN  
KURZZEITPFLEGE

21.11.- 27.11.2022

|                   | <u>Wahlmenü 1</u>  | <u>Wahlmenü 2</u>  |
|-------------------|--|--|
| <b>Montag</b>     | Buchstabensuppe c<br>Hühnerfrikassee a1,f,g,i,j<br>auf Reis<br>dazu Kopfsalat<br>Joghurtdessert mit Obst 2,g<br><b>6,80 €</b> /537kcal/ 5,4 BE   | Buchstabensuppe c<br>Schaschlik-Spieß "Art des Hauses" 3,6,a1,c,g,i,j,l<br>dazu Krautsalat<br>und Pommes Frites<br>Joghurtdessert mit Obst 2,g<br><b>6,80 €</b> /529kcal/ 5,4 BE |
| <b>Dienstag</b>   | Ochenschwanzsuppe a1,g<br>Schweinegulasch vom Rekener Duroc-Schwein a1,g,j<br>in Champignonsoße dazu Butter-Möhren<br>und Kroketten<br>Grießflammerie c,g,h2<br><b>6,90 €</b> /525kcal/ 5,1 BE | Ochenschwanzsuppe a1,g<br>Eisbeinsülze 2,5,i,j<br>mit Sauce Remoulade<br>dazu Bratkartoffeln<br>Grießflammerie c,g,h2<br><b>5,90 €</b> /491kcal/ 4,6 BE                          |
| <b>Mittwoch</b>   | Linseneintopf 2,5,i,j<br>mit Speck, Bockwurst und Kartoffeln<br>(Suppeneintopf)<br>Kokospudding c,g,h1<br><b>5,80 €</b> /494kcal/ 4,8 BE   | Bouillon c<br>Rindergeschnetzeltes "Art Stroganoff" 2,3,a1,c,g,i,j<br>dazu Gemüse<br>und Butter-Spätzle<br>Kokospudding c,g,h1<br><b>7,50 €</b> /562kcal/ 5,3 BE                 |
| <b>Donnerstag</b> | Karotten-Kürbiscremesuppe a1,g<br>Hausgemachte Bulette a1,c,g,j,l<br>dazu Lauchgemüse<br>und Kartoffelpüree<br>Götterspeise mit Vanillesoße c,g<br><b>6,80 €</b> /521kcal/ 4,9 BE              | Karotten-Kürbiscremesuppe a1,g<br>Brathering 2,6,d,i,j,l<br>dazu Gurkensalat<br>und Bratkartoffeln<br>Götterspeise mit Vanillesoße c,g<br><b>6,50 €</b> /487kcal/ 4,6 BE         |
| <b>Freitag</b>    | Tomatencremesuppe g<br>Kabeljau in Eihülle a1,c,d,l<br>dazu Kartoffelsalat<br>Himbeerpudding c,g<br><b>7,00 €</b> /487kcal/ 5,1 BE   | Tomatencremesuppe g<br>Zigeuner-Schnitzel 3,6,a1,c,g,i,j,l<br>dazu Tomatensalat<br>und Pommes Frites<br>Himbeerpudding c,g<br><b>6,80 €</b> /529kcal/ 5,3 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** Hochzeitssuppe c  
Rheinischer Sauerbraten aus der Semmerolle auf Rosinensoße 3,6,a1,l  
dazu Apfel-Rotkohl  
und Kartoffelknödel  
Butter-Spekulatuscreme c,g,h1,h2  
**10,80 €** /556kcal/ 5,4 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