

# Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria



EDUARD-MICHELIS-HAUS  
EINRICHTUNG FÜR SENIOREN  
KURZZEITPFLEGE

30.01.- 05.02.2023

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
<b>Montag</b>	Kalbfleischcremesuppe a1,g Wirsing-Roulade 2,5,a1,i,g auf einer Speck-Zwiebelsoße dazu Salzkartoffeln Joghurtdessert mit Obst 2,g <b>6,50 €</b> /529kcal/ 5,3 BE	Kalbfleischcremesuppe a1,g Rindergeschnetzeltes "Art des Hauses" 2,3,a1,c,g,i,j dazu Erbsen und Butter-Spätzle Joghurtdessert mit Obst 2,g <b>7,90 €</b> /562kcal/ 5,3 BE
<b>Dienstag</b>	Ochsenschwanzsuppe a1,g Wurstgulasch 2,6,i,j,l dazu Krautsalat und Pommes Frites Nougatcreme c,g,h2 <b>6,80 €</b> /657kcal/ 6,6 BE	Ochsenschwanzsuppe a1,g Tomate-Mozzarella-Teller 2,a1,g,l mit Pesto dazu Baguette mit Butter Nougatcreme c,g,h2 <b>6,00 €</b> /529kcal/ 5,3 BE
<b>Mittwoch</b>	Kohlrabicremesuppe a1,g Bauernomelette 3,5,a1,c,g,i,j dazu Gurkensalat in Joghurtdressing Pistazienpudding g,h2 <b>5,90 €</b> /496kcal/ 5,2 BE	Kohlrabicremesuppe a1,g Schaschlik-Spieß 3,6,a1,c,g,i,j,l dazu Salat und Pommes Frites Pistazienpudding g,h2 <b>6,90 €</b> /529kcal/ 5,4 BE
<b>Donnerstag</b>	Grünkernsuppe a1,g Kräuterbraten a1,g,j dazu feine Böhnchen und Salzkartoffeln Bananencreme c,g <b>6,90 €</b> /552kcal/ 5,4 BE	Grünkernsuppe a1,g Eisbeinsülze 2,50,i,j dazu Remouladensoße und Bratkartoffeln Bananencreme c,g <b>6,00 €</b> /491kcal/ 4,6 BE
<b>Freitag</b>	Lauchcremesuppe a1,g Rotbarschfilet auf Weißweinsauce a1,c,g,l dazu Spinat und Salzkartoffeln Grießpudding g,h2 <b>6,90 €</b> /548kcal/ 5,2 BE	Lauchcremesuppe a1,g Pfannen-Gyros mit Zaziki 2,6,c,g,l dazu Tomatensalat und Pommes Frites Grießpudding g,h2 <b>6,90 €</b> /527kcal/ 5,1 BE
<b><u>Wir bieten des Weiteren montags bis freitags täglich als Wahlmenü 3:</u></b> Salatteller (bunte Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika u.ä.) mit tägl. wechselnder Überraschungs-Zutat dazu eine Tagessuppe und ein Dessert <b>5,80 €</b>		
<b>Samstag</b>	<b>Kein Mittagstisch!</b>	
<b>Sonntag</b>	Rinderkraftbrühe c Geschmorte Rindersemerolle auf Rotweinsauce 2,50,a1,g,i,l,j dazu Blumenkohl und Kartoffelgratin Weißweincrème g,l <b>10,50 €</b> /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: Hühner- 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