

# Speiseplan

## 04.12.- 10.12.2023



EDUARD-MICHELIS-HAUS  
EINRICHTUNG FÜR SENIOREN  
KURZZEITPFLEGE

### Vollkost (Menü 1)

**Montag**  
Hühnersuppe c  
Bratwurst 2,5,a1,i,j  
dazu Rahm-Gemüse  
und Salzkartoffeln  
Joghurtdessert g  
539kcal/ 5,2 BE

**Dienstag**  
Rosenkohlcremesuppe a1,g  
Hähnchenbrust-Roulade mit Broccoli gefüllt 2,5,a1,g,j  
dazu Gemüse  
und Salzkartoffeln  
Stracciatellacreme g,h2  
521kcal/ 5,2 BE

**Mittwoch**  
Erbseneintopf  
mit Wiener Würstchen  
(Suppeneintopf)  
Grießpudding

### Nikolaustag

### Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

Hühnersuppe c  
pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g  
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse  
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)  
Joghurtdessert g

Rosenkohlcremesuppe a1,g  
pass. Geflügelfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g  
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse  
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)  
Stracciatellacreme g,h2

Schonkosteintopf 2,3,5,j  
mit Fleischeinlage und Kartoffeln  
Grießpudding

**Die Mitarbeiter\*innen des Eduard-Michelis-Hauses feiern abends  
gemeinsam die jährliche Adventfeier!  
Daher bleibt die Cafeteria den ganzen Tag geschlossen!**

**Donnerstag**  
Kalbfleischcremesuppe a1,g  
Gefüllte Paprikaschote 2,i  
mit Tomatensoße  
auf Butter-Reis  
Amarenacreme g,h2  
529kcal/ 5,6 BE

Kalbfleischcremesuppe a1,g  
pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g  
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse  
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)  
Amarenacreme g,h2

**Freitag**  
Tomatencremesuppe g  
Rotbarschfilet "Natur" mit Weißweinsauce d,l,g  
dazu Blatt-Spinat  
und Salzkartoffeln  
Götterspeise g  
449kcal/ 4,6 BE

Tomatencremesuppe g  
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)  
Götterspeise g

**Samstag**  
Grünkohl-Eintopf 5,j,l  
mit Hackfleischbällchen und Käse  
(Gabeleintopf)  
Joghurt mit Frucht g  
499kcal/ 4,8 BE

Schonkosteintopf 2,3,5,j  
mit Fleischeinlage und Kartoffeln  
Joghurt mit Frucht g

**Sonntag**  
Rinderkraftbrühe c  
Geschmorter Rinderbraten a1,g,l  
in Madeira-Rahmsauce  
dazu Rosenkohl  
und Drillinge  
Rotweincreme g,h2,l  
590kcal/ 5,6 BE

### 2. Advent

Rinderkraftbrühe c  
pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g  
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse  
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)  
Rotweincreme g,h2,l

**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.**