EDUARD-MICHELIS-HAUS
EINRICHTUNG FÜR SENIOREN
KURZZEITPFLEGE

Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

01.04.- 07.04.2024

	Wahlmenü 1	Wahlmenü 2
Montag	**Ostermontag**	
	Waldpilzcremesuppe Geschorte Rinderhüfte auf Portweinsoße dazu Mandel-Broccoli und Kartoffelgratin Himbeercreme **17,50 €**	
Dienstag	Süße Milchsuppe mit Apfel und Zimt c,g,a1 Nürnberger Rostbratwürstchen 2,3,5,6,c,g,j dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln Fruchtcocktail 3 **7,50 €**/534kcal/ 4,8 BE	Süße Milchsuppe mit Apfel und Zimt c,g,a1 Matjesfilet 2,3,4,5,d dazu Speckböhnchen und Bratkartoffeln Fruchtcocktail 3 **7,50 €**/578kcal/ 4,9 BE
Mittwoch	Rosenkohlcremesuppe a1,g Reibekuchen 2,3,6,a1,c,g mit Apfelmus Vanillepudding mit Sirup c,g **6,50 €**/478kcal/ 4,7 BE	Rosenkohlcremesuppe a1,g Hirschgulasch in Preißelbeersoße 2,a1,c,g,h2 dazu Rotkohl und Kartoffelklöße Vanillepudding mit Sirup c,g **12,50 €**/556kcal/ 5,4 BE
Donnerstag	Spargelcremesuppe a1,g Rindergeschnetzeltes "Art des Hauses" a1,g,c dazu Rosenkohl und Spätzle oder Salzkartoffeln Himbeercreme g **12,50 €**/546kcal/ 5,4 BE	Spargelcremesuppe a1,g Himmel und Erde 2,5,a1,g (Gericht aus Äpfeln und Kartoffeln) dazu eine gebratene Blutwurst Himbeercreme g **7,50 €**/589kcal/ 6,1 BE
Freitag	Tomatencremesuppe a1,g Kibbeling a1,c,g mit Sauce Remoulade dazu hausgemachter Kartoffelsalat Bananencreme c,g **7,50 €**/598kcal/ 5,9 BE	Tomatencremesuppe a1,g Schnitzel auf Champignonsoße a1,c,g,j dazu Leipziger Allerlei und Pommes Frites Bananencreme c,g **8,50 €**/532kcal/ 5,2 BE

Wir bieten des Weiteren montags bis freitags täglich als Wahlmenü 3:

Salatteller (bunte Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika u.ä.) mit tägl. wechselder Überraschungs-Zutat
dazu eine Tagessuppe und ein Dessert **6,20 €**

Samstag **Kein Mittagstisch!**

Sonntag
Rinderkraftbrühe c
Geschmorte Rinder-Roulade 3,5,a1,g,i,j,l
dazu Apfel-Rotkohl
und Kartoffelpüree
Amarettocreme g,h1,h2,l
12,80 €/544kcal/ 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