

Speiseplan

15.04.- 21.04.2024



EDUARD-MICHELIS-HAUS
EINRICHTUNG FÜR SENIOREN
KURZZEITPFLEGE

Vollkost (Menü 1)

Montag	Hühnerbrühe a1,c Cordon Bleu vom Schwein 2,5,a1,g,i,j dazu Rahm-Kohlrabi und Röstitaler Joghurtbecher g 583kcal/ 5,3 BE
Dienstag	Gemüsecremesuppe a1,g Kasseler 2,5,a1,g,j dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree Apfelmus 5 539kcal/ 5,4 BE
Mittwoch	Spinatcremesuppe a1,g Apfel-Pfannkuchen a1,c,g,h1 mit Vanillesoße Schokoladenpudding c,g,h2 539kcal/ 5,4 BE
Donnerstag	Lauchcremesuppe a1,g Gulasch vom Duroc-Schwein a1,c,g,l in Tomaten-Kümmelsoße dazu Kaisergemüse und Nudeln Pistaziencreme g,h1,h2,h7 587kcal/ 5,2 BE
Freitag	Kartoffelcremesuppe a1,g Rotbarschfilet auf Dill-Rahmsoße a1,d,g,l dazu Rahm-Spinat und Drillinge Götterspeise g 467kcal/ 4,9 BE
Samstag	Erseneintopf 2,5,i,j,l mit Mettwurst, Speck und Kartoffeln (Suppeneintopf) Vanillejoghurt g 409kcal/ 3,9 BE
Sonntag	Rinderkraftbrühe mit Einlage c Kalbsgeschnetzeltes in Gorgonzolasoße 3,6,a1,g,i, dazu Butter-Möhrchen und Spätzle Vanille-Rumcreme g,l 544kcal/ 5,5 BE

Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

Hühnerbrühe a1,c pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Joghurtbecher g
Gemüsecremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Apfelmus 5
Spinatcremesuppe a1,g Blaubeer-Pfannkuchen 2,5,a1,g,c <u>Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:</u> Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree nur auf Bestellung am Vortag mit. (Formular im Anhang ausfüllen!). Schokoladenpudding c,g,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) Pistaziencreme g,h1,h2,h7
Kartoffelcremesuppe a1,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
Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Vanillejoghurt g
Rinderkraftbrühe mit Einlage c pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Vanille-Rumcreme g,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.