

Speiseplan

21.10.- 27.10.2024



EDUARD-MICHELIS-HAUS
EINRICHTUNG FÜR SENIOREN
KURZZEITPFLEGE

Vollkost (Menü 1)

Montag	Hühnerbrühe c Frische Bratwurst 5,a1,g,i,j,l dazu Kohlrabi in Rahm und Salzkartoffeln Joghurtdessert g 534kcal/ 5,2 BE
Dienstag	Zuckerschotencremesuppe a1,g Hühnerfrikassee a1,g,j dazu Kopfsalat in Joghurtdressing und Butter-Reis Zitronencreme g,h2,l 500kcal/ 4,6 BE
Mittwoch	Spitzkohlcremesuppe a1,g Kirsch-Pfannkuchen 3,a1,c,g dazu Vanillesoße Joghurt mit Frucht g 564kcal/ 5,7 BE
Donnerstag	Kartoffel-Suppeneintopf mit Gemüse und Bockwurst Mandelpudding c,g,h1,h2
Freitag	Rosenkohlcremesuppe a1,g Seelachsfilet auf Zitronensoße a1,c,d,i,g dazu Spinat und Salzkartoffeln Götterspeise g,h2 464kcal/ 4,6 BE
Samstag	Erseneintopf 2,5,i,j,l mit Mettwurst, Speck und Kartoffeln (Suppeneintopf) Apfelmus 2,3 467kcal/ 4,6 BE
Sonntag	Rinderkraftbrühe c Rheinischer Sauerbraten aus der Semerrolle 3,6,a1,l auf Rosinensoße dazu Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße Weißweincreme c,g,l 556kcal/ 5,4 BE

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
Zuckerschotencremesuppe a1,g pass. Geflügelfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Zitronencreme g,h2,l
Spitzkohlcremesuppe a1,g Kirsch-Pfannkuchen dazu Vanillesoße 3,a1,c,g <u>Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:</u> Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree <u>nur auf Bestellung am Vortag mit.</u> <u>(Formular im Anhang ausfüllen!).</u> Joghurt mit Frucht g
Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Vanillejoghurt g

Wir feiern heute in der Cafeteria gemeinsam unser Oktoberfest!

Freitag	Rosenkohlcremesuppe 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,h2
Samstag	Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Apfelmus 2,3
Sonntag	Rinderkraftbrühe c pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Weißweincreme c,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: 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

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.