



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

14.04.- 20.04.2025

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
Montag	Hühnerbrühe c Bratwurstschnecke a1,g,j dazu Rahm-Erbsen und Salzkartoffeln Joghurtdessert mit Obst 2,g 8,50 € /524kcal/ 4,9 BE	Hühnerbrühe c Paella (Spanisches Nationalgericht) b,d mit Meeresfrüchten und Hähnchenfleisch Joghurtdessert mit Obst 2,g 7,50 € /605kcal/ 5,3 BE
Dienstag	Rucolacremesuppe a1,g Hähnchenschnitzel auf Currysoße a1,g dazu Kohlrabi und Röstinchen Mandelcreme a1,g 8,50 € /527kcal/ 5,6 BE	Rucolacremesuppe a1,g Wildlachsfilet auf Weißweinsauce a1,g,d,l dazu Blattspinat und Reis Mandelcreme a1,g 11,50 € /514kcal/ 5,1 BE
Mittwoch	Zuckerschotencremesuppe a1,g Apfel-Pfannkuchen a1,c,g,h2 mit Vanillesoße Bananencreme g 7,00 € /568kcal/ 7,1 BE	Zuckerschotencremesuppe a1,g Champignon-Rahmschnitzel a1,c,g,l dazu Salat und Pommes Frites Bananencreme g 9,50 € /531kcal/ 5,7 BE
Donnerstag	Gründonnerstag Romanescocremesuppe a1,g Geschmorter Schweinerollbraten a1,g,h,l dazu Dicke Bohnen und Salzkartoffeln Stracciatellacreme g,h2 8,50 € /537kcal/ 5,4 BE	Romanescocremesuppe a1,g Salatteller 2,3,d,g mit Thunfisch und Zwiebeln Stracciatellacreme g,h2 7,00 €

Wir schließen unsere Cafeteria heute um 13:30 Uhr für Gäste des Hauses!

Freitag

Karfreitag

Unsere Cafeteria bleibt heute geschlossen!

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

Salatteller (bunte Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika u.ä.) mit tägl. wechselnder Überraschungs-Zutat
dazu eine Tagessuppe und ein Dessert **7,50 €**

Samstag

Kein Mittagstisch!

Sonntag

Ostersonntag

Süßkartoffelcremesuppe
Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons
in Weißweinsauce
dazu Mandel-Broccoli
und Haselnuss-Spätzle
Mangocreme
19,50 €



Wir wünschen allen Bewohnerinnen und Bewohnern, allen Mitarbeitenden, Ordensschwestern und Gästen des Hauses friedvolle Ostertage!

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