



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

02.06.- 08.06.2025

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
Montag	Hühnerbrühe c Hähnchen-Cordon Bleu 5,a1,h dazu Rahm-Karotten und Salzkartoffeln Joghurtdessert mit Obst 2,g 8,50 € /459kcal/ 5,4 BE	Hühnerbrühe c Großer Salatteller g,l mit gebratenen Hähnchenbrust-Streifen Joghurtdessert mit Obst 2,g 8,50 €
Dienstag	Kartoffelcremesuppe a1,g Gekochter Tafelspitz auf Sahne- Meerrettichsoße dazu eine saure Beilage 2,3,a1,g,j,l und Salzkartoffeln Sahnecreme c,g,h2 9,00 € /538kcal/ 5,3 BE	Kartoffelcremesuppe a1,g Paprikaschote mit Hackfleisch gefüllt 3,a1,c,g dazu Tomatensoße und Butter-Reis Sahnecreme c,g,h2 8,50 € /552kcal/ 5,4 BE
Mittwoch	Gemüsecremesuppe a1,g Blaubeer-Pfannkuchen 2,5,a1,g,c mit Vanillesoße Erdbeerjoghurt g 7,00 € /449kcal/ 5,2 BE	Gemüsecremesuppe a1,g Schweinefilet-Geschnetzeltes "Art des Hauses" dazu Erbsen a1,g,c,l und Kroketten Erdbeerjoghurt g 12,50 € /564kcal/ 5,7 BE
Donnerstag	Champignoncremesuppe a1,g Geschmorter Schweinenacken a1,g,l dazu Schmor-Wirsing und Salzkartoffeln Vanillepudding c,g 8,50 € /525kcal/ 5,3 BE	Champignoncremesuppe a1,g Wurst-Gulasch a1,g,l mit Bohnensalat und Pommes Frites Vanillepudding c,g 8,50 € /657kcal/ 6,6 BE
Freitag	Klare Zwiebelsuppe a1,g Seelachsfilet auf Hummersoße a1,g,c,d dazu Blatt-Spinat und Salzkartoffeln Mandelpudding g,h1 9,00 € /464kcal/ 4,6 BE	Klare Zwiebelsuppe a1,g Kohl-Roulade 2,5,a1,i,g auf einer Speck-Zwiebelsoße dazu Salzkartoffeln Mandelpudding g,h1 8,50 € /529kcal/ 5,3 BE

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

Pfingstsonntag

Rinderkraftbrühe mit Einlage a1,g
Kalbsgeschnetzeltes in Steinpilz-Rahmsoße a1,g,l
dazu frischer Stangen-Spargel mit Sauce Hollandaise
und Herren-Kartoffeln
Eisdessert g,h2
23,50 €/538kcal/ 5,4 BE

**Wir wünschen allen Bewohnerinnen und Bewohnern, allen Mitarbeitenden,
Ordensschwwestern und Gästen des Hauses ruhige Pfingsttage!**

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: 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