Speiseplan

07.07.- 13.07.2025

EDUARD-MICHELIS-HAUS
EINRICHTUNG FÜR SENIOREN
KURZZEITPFLEGE

	Vollkost (Menü 1)	Leichte Vollkost /Schonkost (Menü 2)
Montag	Hühnersuppe c Frische Bratwurst 2,3,6,a1,g dazu Rahm-Wirsing und Salzkartoffeln Joghurtdessert g 534kcal/ 5,3 BE	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
Dienstag	Karottencremesuppe mit Orangensaft a1,g,l Spieß-Rollbraten auf Rahmsoße a1,c,g,l dazu Rahm-Erbsen und Kroketten Schokoladencreme g,h2 539kcal/ 5,4 BE	Karottencremesuppe mit Orangensaft a1,g,l pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Schokoladencreme g,h2
Mittwoch	Tomatencremesuppe 3,a1,g Rührei a1,c,g dazu Rahm-Spinat und Kartoffelpüree Orangenpudding c,g,l 464kcal/ 4,2 BE	Tomatencremesuppe 3,a1,g Rührei a1,c,g dazu Rahm-Spinat und Kartoffelpüree Orangenpudding c,g,l
Donnerstag	Kartoffelcremesuppe mit Meerrettich a1,g,l Klopse "Königsberger Art" in Kapernsoße 3,a1,c,g,l dazu eine saure Beilage und Salzkartoffeln Grießcreme mit Sirup g,h2 512kcal/ 5,3 BE	Kartoffelcremesuppe mit Meerrettich a1,g,l pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Grießcreme mit Sirup g,h2
Freitag	Gemüsecremesuppe a1,g Frische Forelle a1,d,g,l dazu Spitzkohlgemüse und Salzkartoffeln Moccapudding g,h2 467kcal/ 4,9 BE	Gemüsecremesuppe 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) Moccapudding g,h2
Samstag	Ackergemüse-Eintopf mit Buchweizen 3,a1 (Vegetarischer Suppeneintopf) Frucht-Joghurt g 497kcal/ 4,7 BE	Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Frucht-Joghurt g
Sonntag	Rinderkraftbrühe c Kalbs-Schmorbraten in Burgundersoße a1,g,i,j,l dazu Blumenkohl und Herrenkartoffeln Himbeercreme g,h1 562kcal/ 5,8 BE	Rinderkraftbrühe c pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Himbeercreme g,h1

Bitte wenden!

Änderungen des Mittagsmenüs 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.