

Speiseplan

21.07.- 27.07.2025



EDUARD-MICHELIS-HAUS
EINRICHTUNG FÜR SENIOREN
KURZZEITPFLEGE

Vollkost (Menü 1)

Montag Hühnerbrühe c
Puten-Gulasch in fruchtiger Currysoße 3,a1,g
dazu Mischgemüse
und Nudeln
Joghurtdessert g
467kcal/ 5,2 BE

Dienstag Zwiebelsuppe mit Landrahm g
Ofenfrischer Leberkäse 2,5,a1,g,i,j
dazu Rahm-Wirsing
und Salzkartoffeln
Nusspudding c,g,h2
572kcal/ 5,7 BE

Mittwoch Kohlrabicremesuppe a1,g
Gemüse-Lasagne in Tomatensoße
mit Käse überbacken
dazu ein kleiner Salat
Vanillepudding mit Schokoladensoße g,h1,h2
478kcal/ 4,7 BE

Donnerstag Gemüsecremesuppe a1,g
Geschmorter Schweinenacken a1,c,g,h1,l
dazu Rahm-Erbсен
und Salzkartoffeln
Apfelmus 3
539kcal/ 5,4 BE

Freitag Gemüsebouillon a1,g
Heringstipp "Hausfrauen Art" 2,3,6,d,g,j,l
dazu Herrenkartoffeln
Karamellpudding g,h2
464kcal/ 4,6 BE

Samstag Linsen-Eintopf g
mit Wiener Würstchen und Kartoffeln
Kirsch-Joghurt g
443kcal/ 4,6 BE

Sonntag Rinderkraftbrühe mit Einlage c
Geschmorte Semmerolle in Rosmarinsoße
dazu Mandel-Broccoli
und Röstinchen
Eisbecher g
556kcal/ 5,4 BE

Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

Hühnersuppe c
pass. Geflügelfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Joghurtdessert g

Zwiebelsuppe mit Landrahm g
pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Nusspudding c,g,h2

Kohlrabicremesuppe a1,g
Gemüse-Lasagne in Tomatensoße
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Vanillepudding mit Schokoladensoße g,h1,h2

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 3

Gemüsebouillon 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)
Karamellpudding g,h2

Schonkosteintopf 2,3,5,j
mit Fleischeinlage und Kartoffeln
Kirsch-Joghurt 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)
Eisbecher g

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.