Speiseplan für den offenen Mittagstisch

EDUARD-MICHELIS-HAUS
EINRICHTUNG FÜR SENIOREN
KURZZEITPFLEGE

04.08.-10.08.2025

	Wahlmenü 1	**Wahlmenü 2**
Montag	Hühnerbrühe c Bratwurst mit Rahmgemüse und Kartoffeln Joghurtdessert g **8,50 €**/582 kcal/ 5,4 BE	Hühnerbrühe c Kohlroulade auf Speckzwiebelsauce mit Salzkartoffeln Joghurtdessert g **8,50 € /** 541 kcal/ 5, 4 BE
Dienstag	Spargelcremesuppe a1,g, e Kasseler mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 5, a1, g, i, j Pistaziencreme g,h2 **8,50 €/**557kcal/ 5,4 BE	Spargelcremesuppe a1,g, e Spaghetti "Bolognese" mit Salat und Parmesan a1, c, i, j Pistaziencreme g,h2 **7,50€/** 598 kcal/ 6,1 BE
Mittwoch	Lauchcremesuppe a,1,g Rahmspinat mit Rührei und Kartoffelpüree a1, c,g, l Nektarinenpudding g,e **7,50 €464**kcal/ 4,2 BE	Lauchcremesuppe a,1,g Wurstgulasch in Pusztasauce dazu Salat und Pommes Frites 2,5,a1,g,j,l Nektarinenpudding g,e **8,50 €/654**kcal/6,5 BE
Donnerstag	Romanescocremesuppe a1,g Kesselfrische Fleischwurst mit selbstgemachtem Kartoffelsalat 2,3,5,g,i,j,l Erdbeerquark g **7,50 €**/537kcal/5,4 BE	Romanescocremesuppe a1,g Brauhausgulasch in Malzbiersauce mit Blumenkohl und Kartoffeln a1,g,l Erdbeerquark g **12,00 €/551**kcal/5,9 BE
Freitag	Paprikacremesuppe a1,g Kabeljau gebraten auf Zitronensauce mit Spitzkohlgemüse und Kartoffeln a1,g,d,l Karamelcreme g,h2 **9,50 €**/527kcal/ 5,2 BE	Paprikacremesuppe a1,g Putengulach in Curryfruchtsauce mit Gemüse und Reis 3,a1,g Karamelcreme g,h2 **8,50 €**/467kcal/ 5,2 BE

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

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

Samstag **Kein Mittagstisch!**

Sonntag
Rinderbrühe c
Geschmorte Kalbskeule 2, a1, g, j, l
auf Madeirasauce
mit Speckbohnen und Drillinge
Bayrische Creme mit Himbeersauce
14,50€/566kcal/ 5,5 BE

Wir bitten 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

Änderungen vorbehalten!