

Speiseplan für den offenen Mittagstisch



EDUARD-MICHELIS-HAUS
EINRICHTUNG FÜR SENIOREN
KURZZEITPFLEGE

11.08.-17.08.2025

	<u>Wahlmenü 1</u>	<u>Wahlmenü 2</u>
Montag	Hühnerbrühe c Gefüllte Hähnchenfiletrollade a1, g mit Pariser Karotten und Kartoffeln Joghurtdessert g 8,50 € /459 kcal/ 5,4 BE	Hühnerbrühe c Schweinegulasch mit Waldpilzen a1, g, e mit Bohnen und Kartoffeln Joghurtdessert g 9,50 € / 534 kcal/ 5,2 BE
Dienstag	Champignoncremesuppe a1,g, l Rekener Duroc Bratwurst mit Gemüse und Kartoffeln 5, c, g, j Nektarinenpudding c, g 8,50 € /534kcal/ 5,3 BE	Champignoncremesuppe a1,g, l Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel mit Gemüse und Röstinchen Nektarinenpudding c, g 9,50€ / 566 kcal/ 5,7 BE
Mittwoch	Grüne Suppe mit Speck a1,g Blauberpfannkuchen mit Mandelsauce a1, c, g, h1, l Pfirsich Melba Pudding c, g 7,50 € /539kcal/ 5,4 BE	Grüne Suppe mit Speck a1,g Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Blumenkohl und Kartoffelgratin 2,3,a1,c,g,i,j,l Pfirsich Melba Pudding c, g 12,50 € /562kcal/5,3 BE
Donnerstag	Broccolicremesuppe a1, g Geschmorter Schweinenacken mit Speckbohnen und Salzkartoffeln a1,g,h1 Amarenacreme g, h2 8,50 € /552kcal/5,4 BE	Broccolicremesuppe a1, g Käse-Lauch Eintopf mit Mettwurst 3, g Amarenacreme g, h2 7,50 € /411kcal/4,6 BE
Freitag	Tomatencremesuppe a1,g Seelachs natur auf Hummersauce mit Blattspinat a1,g, c, d Latte Macchiatocreme c,g,h2 9,50 € /464kcal/ 4,6 BE	Tomatencremesuppe a1,g Holzfäller Cordon bleu mit Erbsen und Steakhousefrites Latte Macchiatocreme c,g,h2 9,00 €

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 Rinderkraftbrühe c
Geschmorte Rinderroulade 3, a1, l
auf Rahmwirsing und
Kartoffelknödel
Tiramisucreme g,h2
14,50€/598kcal/ 5,6 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: Hühner- u. Erzeugnisse, d: Fisch, e: Erdnüsse, f: Sojabohnen,

g: Lactose u. Milchzeugnisse, 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!

