Speiseplan

08.09.- 14.09.2025

EDUARD-MICHELIS-HAUS
EINRICHTUNG FÜR SENIOREN
KURZZEITPFLEGE

	Vollkost (Menü 1)	**Leichte Vollkost /Schonkost (Menü 2)**
Montag	Hühnerbrühe c Hausgemachte Frikadelle auf Senfsoße c,g,i,j,l dazu Sommergemüse und Salzkartoffeln Joghurtdessert g 521kcal/ 5,6 BE	Hühnerbrühe 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	Kartoffelcremesuppe a1,g Gekochter Tafelspitz auf Sahne-Meerrettichsoße dazu eine saure Beilage 2,3,a1,g,j,l und Salzkartoffeln Zitronencreme g,l 538kcal/ 5,3 BE	Kartoffelcremesuppe a1,g pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Zitronencreme g,l
Mittwoch	Karottencremesuppe a1,g Blaubeer-Pfannkuchen 3,6,a1,c,g,h2 dazu Vanillesoße Karamellcreme c,g,h2 537kcal/ 5,5 BE	Karottencremesuppe a1,g Blaubeer-Pfannkuchen dazu Vanillesoße 3,6,a1,c,g,h2 **Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:** Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree **nur auf Bestellung am Vortag mit.** **(Formular im Anhang ausfüllen!).** Karamellcreme c,g,h2
Donnerstag	Romanescocremesuppe a1,g Kasseler-Braten 2,3,5,a1,g,i,j dazu Rahm-Sauerkraut und Kartoffelpüree Vanillepudding c,g,h2 536kcal/ 5,3 BE	Romanescocremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Vanillepudding c,g,h2
Freitag	Süßkartoffelcremesuppe a1,g Heringstipp "Hausfrauen Art" 2,d,j dazu Herrenkartoffeln Stracciatellacreme c,g,h2 464kcal/ 4,6 BE	Süßkartoffelcremesuppe 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) Stracciatellacreme c,g,h2
Samstag	Bunter Bauerneintopf 2,5,j mit Hackfleisch und Kartoffeln Frucht-Joghurt g 487kcal/ 4,7 BE	Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Frucht-Joghurt g
Sonntag	Rinderkraftbrühe c Sauerbraten "Rheinische Art" 3,6,a1,l aus der Semerrolle dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße Eierlikörcreme g,l 556kcal/ 5,4 BE	Rinderkraftbrühe c pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Eierlikörcreme g,l

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.