EDUARD-MICHELIS-HAUS
EINRICHTUNG FÜR SENIOREN
KURZZEITPFLEGE

Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

06.10.- 12.10.2025

	Wahlmenü 1	**Wahlmenü 2**
Montag	Hühnerbrühe c Geschmorter Hähnchenschenkel a1,g dazu Rahm-Karotten und Kroketten Joghurtdessert mit Obst 2,g **8,50 €**/560kcal/ 4,9 BE	Hühnerbrühe c Kohl-Rouladen 5,a1,i,j,l auf einer Speck-Zwiebelsoße und Salzkartoffeln Joghurtdessert mit Obst 2,g **8,50 €**/467kcal/ 4,6 BE
Dienstag	Kerbelcremesuppe a1,g Krustenbraten a1,g,l dazu Rahm-Sauerkraut und Kartoffelpüree Bananenpudding g **8,50 €**/552kcal/ 5,4 BE	Kerbelcremesuppe a1,g Großer Salat-Teller 2,3,d,g mit Thunfisch und Zwiebeln Bananenpudding g **8,00 €**
Mittwoch	Blumenkohlcremesuppe a1,g Rührei a1,c,g,l dazu Rahm-Spinat und Salzkartoffeln Mango-Maracuja-Pudding 2,g **7,50 €**/464kcal/ 4,6 BE	Blumenkohlcremesuppe a1,g China-Pfanne 2,6,a1,c,g,i,j,l mit Hähnchenfleisch dazu süß-saure Soße Mango-Maracuja-Pudding 2,g **8,50 €**/457kcal/ 4,8 BE
Donnerstag	Karotten-Ingwersuppe a1,g Geschmorter Schweinenacken a1,g,l dazu Rahm-Wirsing und Röstitaler Götterspeise "Zitrone" g **8,50 €**/546kcal/ 5,4 BE	Karotten-Ingwersuppe a1,g Gebackener Camembert 3,a1,c,g mit Preißelbeer-Birne, fritierter Petersilie dazu Toast mit Butter Götterspeise "Zitrone" g **8,00 €**
Freitag	Tomatencremesuppe a1,g Kibbelinge a1,g,d,l mit Sauce Remoulade dazu Kartoffelsalat Himbeerpudding g **8,50 €**/447kcal/ 4,8 BE	Tomatencremesuppe a1,g Schweizer Wurstsalat 2,5,i,j dazu Bratkartoffeln Himbeerpudding g **8,00 €**/491kcal/ 4,2 BE

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

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

Samstag **Kein Mittagstisch!**

Sonntag
Rinderkraftbrühe c
Rindergulasch "Ungarische Art" 5,a1,l
dazu Rotkohl
und Kartoffelklöße
Weißweincreme g,l
14,50 €/554kcal/ 5,9 BE

Wir bitten Sie 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