



Speiseplan für den offenen Mittagstisch in der Cafeteria

28.09. - 04.10.2026

Wahlmenü 1

Wahlmenü 2

Montag

**Wir feiern in dieser Woche gemeinsam das
60. jährige Jubiläum**

des Eduard-Michelis-Hauses!

**Wegen der Auftaktveranstaltung, die Bewohnende und
Ordensschwwestern gemeinsam feiern,
bleibt die Cafeteria heute geschlossen!**

Danke für Ihr Verständnis, Ihr Team vom Eduard!

Dienstag

Hühnerbrühe c
Schweinegulasch in Champignonsoße 2,5,a,c,g,i,j
dazu Leipziger Allerlei
und Salzkartoffeln
Joghurtdessert mit Obst 2,g
9,00 €/557kcal/ 5,4 BE

Hühnerbrühe c
Schweins-Haxe auf Malzbiersoße 2,3,5,6,a1,g,i,j
dazu warmer Speck-Kartoffelsalat
Joghurtdessert mit Obst 2,g
8,50 €/548kcal/ 5,5 BE

Mittwoch

Gemüsecremesuppe a1,g,
Kirsch-Pfannkuchen 3,a1,c,g
dazu Vanillesoße
Quarkcreme mit Frucht g
7,50 €/476kcal/ 4,8 BE

Gemüsecremesuppe a1,g,
Wirsing-Roulade 2,5,a1,j
auf einer Speck-Zwiebelsoße
dazu Petersilienkartoffeln
Quarkcreme mit Frucht g
8,50 €/542kcal/ 5,4 BE

Donnerstag

Ochsenschwanzsuppe a1,g
Leberkäse-Ragout mit Paprika, Champignons u.Mais
in Tomatensoße
dazu Nudeln
Vanillecreme g
8,50 €/527kcal/ 5,5 BE

Ochsenschwanzsuppe a1,g
Folienkartoffel 2,6,d,g,i
gefüllt mit Heringstipp
Vanillecreme g
9,00 €/458kcal/ 4,6 BE

Freitag

**Wegen der feierlichen Abschlussveranstaltung zum
60. jährigen Jubiläum des Eduard-Michelis-Hauses
bleibt die Cafeteria heute geschlossen!**

Danke für Ihr Verständnis, Ihr Team vom Eduard!

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

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

Samstag/ Tag der Dt. Einheit

Cremesuppe c
Kalbsbraten auf Morchel-Rahmsoße a1,g,l
dazu Kaisergemüse
und Kartoffel-Drillings
Sahnecreme g
15,50 €/550kcal/ 5,7 BE

Sonntag

Rinderkraftbrühe c
Schweinefilet-Geschnetzeltes in Gorgonzolasoße a1,c,g,i,l
dazu Pariser Karotten
und Butter-Spätzle
Weißweinschaum g,l
14,50 €/556kcal/ 5,6 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