

Speiseplan

12.10.-18.10.2026



Vollkost (Menü 1)

Montag
Hühnerbrühe c
Geschmorter Hähnchenschenkel c,g
dazu Rahm-Karotten
und Kroketten
Joghurtdessert g
560kcal/ 4,9 BE

Dienstag
Tomatencremesuppe
Kibbellinge a1,d,g,l
mit Sauce Remoulade
dazu Kartoffelsalat
Götterspeise g
447kcal/ 4,8 BE

Mittwoch
Lauchcremesuppe a1,g,
Rührei a1,c,g,l
dazu Rahm-Spinat
und Salzkartoffeln
Nektarinenpudding g
464kcal/ 4,4 BE

Donnerstag
Romanescocremesuppe a1,g
Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße 2,3,a1,g,j,l
dazu Gurkenhappen
und Herrenkartoffeln
Moccapudding g,h2
538kcal/ 5,3 BE

Freitag
Hühner-Nudel-Suppentopf a1,c,g
mit bunten Gemüsen
(Suppeneintopf)
Nuss-Nougatpudding g,h2
464kcal/ 4,6 BE

**Wir feiern heute gemeinsam in der Cafeteria
unser alljährliches Oktoberfest!**

**Wir beginnen um 15:00 Uhr mit einem gemütlichen Kaffeetrinken
und beschließen den Abend mit einer deftigen Brotzeit.**

Viel Vergnügen wünscht des Team des Eduard-Michelis-Hauses!



Samstag
Bauern-Eintopf 2,5,j
mit Gemüse, Hackfleisch, Paprika, Tomaten
und Kartoffeln (Suppeneintopf)
Joghurt mit Fruchtcocktail 3,g
459kcal/ 4,4 BE

Sonntag
Rinderkraftbrühe c
Rinder-Geschnetzeltes "Art Stroganoff" 2,a1,g,i,j,l
dazu herbstliche Gemüse
und Salzkartoffeln
Herrencreme c,g,l
566kcal/ 5,7 BE

Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

Hühnerbrühe c
pass. Hähnchenfleisch in milder Sauce 2,3,6,a1,g,
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Joghurtdessert g

Tomatencremesuppe
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)
Götterspeise g

Lauchcremesuppe a1,g,
Rührei a1,c,g,l
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Nektarinenpudding g

Romanescocremesuppe a1,g
pass. Rindfleisch in milder Sauce 2,3,6,a1,g,
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Moccapudding g,h2

Schonkosteintopf 2,3,5,j
mit Fleischeinlage und Kartoffeln
Nuss-Nougatpudding g,h2

Schonkosteintopf 2,3,5,j
mit Fleischeinlage und Kartoffeln
Joghurt mit Fruchtcocktail 3,g

Rinderkraftbrühe c
pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g
Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse
und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung)
Herrencreme c,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.