Speiseplan
16.11.-22.11.2026

EDUARD-MICHELIS-HAUS
EINRICHTUNG FÜR SENIOREN
KURZZEITPFLEGE

	Vollkost (Menü 1)	**Leichte Vollkost /Schonkost (Menü 2)**
Montag	Hühnerbrühe c Bratwurst vom Strohschwein 2,5,i,j,a1 dazu Rahm-Erbsen und Salzkartoffeln Joghurtdessert g 534kcal/ 5,2 BE	Hühnerbrühe c pass. Schweinefleisch in milder Sauce 2,3,6,a1,g, Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Joghurtdessert g
Dienstag	Möhren-Kartoffelgemüse 2,5,g mit Bockwurst (Gabeleintopf) Fruchtpudding c,g 464kcal/ 4,6 BE	Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Fruchtpudding c,g
Mittwoch	Selleriecremesuppe a1,g Pfannkuchen a1,c,g mit Beerenfrüchten Götterspeise g 539kcal/ 5,4 BE	Selleriecremesuppe a1,g Pfannkuchen mit Beerenfrüchten a1,c,g **Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:** Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree **nur auf Bestellung am Vortag mit.** **(Formular im Anhang ausfüllen!).** Götterspeise g
Donnerstag	Gemüsecremesuppe a1,g Königsberger Klopse in Kapernsoße a1,g,l dazu Rote Beete Salat und Salzkartoffeln Kirschpudding g 512kcal/ 5,3 BE	Gemüsecremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Sauce 2,3,6,a1,g, Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Kirschpudding g
Freitag	Paprikacremesuppe a1,g Kibbelinge a1,d,g,l dazu Rahm-Spinat und Kartoffelpüree Fruchtcocktail 3 549kcal/ 5,4 BE	Paprikacremesuppe 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) Fruchtcocktail 3
Samstag	Grünkohl-Eintopf 5,j,l mit Kassererwürfel, Mettwurst und Kartoffeln (Gabeleintopf) Joghurt mit Frucht g 499kcal/ 4,9 BE	Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Joghurt mit Frucht g
Sonntag	Rinderkraftbrühe c Geschmorter Kalbsbraten 2,a1,c,g,l auf Steinpilzsoße dazu Kaisergemüse und Kartoffel-Gratin Bayrisch Creme g,h2 698kcal/ 6,2 BE	Rinderkraftbrühe c pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Bayrisch Creme g,h2

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.