



Unsere Speisekarte

Michael-Hörauf-Stift, 29. Juli bis 04. August 2024



MONTAG	DIENSTAG	GRÜNER MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Grießsuppe mit Gemüse ^{a1,i}	Paprika Creme ^{a1,g}	Minestrone ^{a1,i}	Spargel Creme ^{a1,i,g}	Kraftbrühe mit Reis ⁱ		Flädlesuppe ^{a1,c,i}
Hackbraten ^{c,j} Bratensauce ^{a1} Kohlrabigemüse ^{a1,g} Salzkartoffeln	Schweinesteak Bratensauce ^{a1} Kartoffelpüree ^g Kaisergemüse ^{a1,g}	Blumenkohl ^{a1,g} Käsemedaillon Schnittlauchsauce ^{a1,g} Dampfkartoffeln gem. Salat ^g	Rahm Geschnetzeltes ^{a1,g} Nudeln ^{a1,c} Broccoli	Fischschilet ^{a1,d} Kressesauce ^{a1,g} Zucchini Gemüse Kartoffelpüree ^g	Pichelsteiner Eintopf Rindfleischeinlage ^l	Putenrollbraten Geflügelrahmsauce ^{a1,g} Spätzle ^{a1,c,15} Karottengemüse ^{a1,g}
Quark mit frischen Kräutern ^g Dampfkartoffeln Grüner Salat ^g	Gefüllte Eierpfannkuchen ^{a1,g,c} Vanillesauce ^{g,9}	Pilzragout ^{a1,g} Semmelknödel Blattsalat ^g	Kartoffelrösti mit ^{a1,c} Tomaten, Zucchini Mozzarella ^g Sahnesauce ^{a1,g}	Sellerie-Knusper Schnitzel ^{a1,i} Kressesauce ^{a1,g} Dampfkartoffeln Grüner Salat ^g	Apfelstrudel ^{a1,c,9} Vanillesauce ^{g,9}	Nudel-Gemüse ^{a1,c,i} Auflauf ^{g,15} Tomatensalat ^g
Bananenpudding ^{9,g}	Fruchtjoghurt ^{9,g}	Obstsalat ^g	Karamellquark ^{9,g}	Herrencreme ^{9,g}	Buttermilch ^{9,g}	Himbeerpudding ^{1,9,g}

Essen daheim
Regine Leibold
Mo – Fr
9.00-11.00 Uhr
Tel. 2042
Übrige Zeit:/ WE

Gute Pflege. Gutes Essen. Guten Appetit.



Unsere Speisekarte

Michael-Hörauf-Stift, 29. Juli bis 04. August 2024



Auszeichnungen

Grüner Mittwoch: Um die Umwelt zu schonen kochen wir mittwochs bewusst fleischlos – und mindestens genauso lecker wie sonst auch.



Allergene

Glutenhaltiges Getreide: **A1** Weizen, **A2** Dinkel, **A3** Roggen, **A4** Gerste, **A5** Hafer

B Krebstiere

C Eier

D Fische

E Erdnüsse

F Sojabohnen

G Milch

Nüsse: **H1** Mandeln, **H2** Haselnüsse, **H3** Cashewnüsse, **H4** Walnüsse, **H5** Pistazien

I Sellerie

J Senf

K Sesam

L Schwefeldioxid/ Sulfite,

M Lupinen

N Weichtiere



Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoffen

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker

5 geschwefelt

6 geschwärzt

7 gewachst

8 mit Phosphat

9/10 mit Süßungsmittel

15 unter Schutzatmosphäre verpackt

34 Wursthülle ist nicht zum Verzehr geeignet



Fragen

Sie haben besondere Anforderungen (etwa passierte Kost oder Unverträglichkeiten), Wünsche oder einfach nur eine Frage zu unserer Küche? Bitte sprechen Sie uns jederzeit gerne an.

Küchenleitung: Hr. Schwierz, 07164/809420/410

Änderungen, auch kurzfristig, bleiben vorbehalten.