



# Unsere Speisekarte

Michael-Hörauf-Stift, 05. bis 11. August 2024



MONTAG	DIENSTAG	GRÜNER MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Gemüsebrühe Reis <sup>i</sup>	Karotten-Orangen Süppchen <sup>a1,g</sup>	Graupensuppe <sup>a4,i</sup> Gemüse	Tomatensuppe <sup>a1,g</sup>	Lauchcreme <sup>a1,i,g</sup>		Kraftbrühe Eierflocken <sup>c,i</sup>
Schweinegulasch <sup>g</sup> Nudeln <sup>a1,c</sup> Blumenkohl	Fleischklopse <sup>a1,c</sup> Rahmwirsing <sup>a1,i,g</sup> Salzkartoffeln	Eierfrikassee; <sup>a1,c,i,g</sup> Champignons, Spargel Wurzelgemüse Butterreis	Schweineschnitzel <sup>a1</sup> Rahmsauce <sup>a1,g</sup> Kroketten <sup>g</sup> Kaisergemüse	Seelachsfilet <sup>a1,d</sup> Kräutersauce <sup>a1,g</sup> Dampfkartoffeln Brechbohnen	Linseneintopf Wursteinlage <sup>2,3,8 (i)</sup>	Rinderrouladen <sup>j,2,3,8</sup> Bratensauce <sup>a1,g</sup> Knöpfle <sup>c,a1</sup> Blaukraut <sup>a1,9</sup>
Flädle gefüllt mit Spinat <sup>a1,c,g</sup> Kräutersauce <sup>a1,g</sup> Grüner Salat <sup>g</sup>	Schwäbischer <sup>a1,c,g</sup> Ofenschlupfer Vanillesauce <sup>g,9</sup>	Käsespätzle <sup>a1,c,g,15</sup> Tomatensalat <sup>10</sup>	Hausgemachte Reibekuchen <sup>a1,c</sup> , Apfelmus <sup>9</sup>	Blumenkohl mit Käse <sup>g</sup> überbacken Kräutersauce <sup>a1,g</sup> Kartoffelpüree <sup>g</sup>	Gebratene Grießschnitte <sup>a1,c,g</sup> Fruchtcocktail <sup>9</sup>	Ravioli „Spinaci“ in Sahnesauce <sup>a1,g</sup> Grüner Salat <sup>g</sup>
Pistaziencreme <sup>1,9,h5,g</sup>	Erdbeerpudding <sup>9,g</sup>	Fruchtjoghurt <sup>g9</sup>	Frisches Obst	Vanillepudding <sup>9,g</sup>	Karamellquark <sup>9 g</sup>	Früchte Traum <sup>9 g</sup>

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, 05. bis 11. 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.