



Unsere Speisekarte

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



MONTAG	DIENSTAG	GRÜNER MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Gemüsebrühe Reis ⁱ	Karotten-Orangen Süppchen ^{a1,g}	Graupensuppe ^{a4,i} Gemüse	Tomatensuppe ^{a1,g}	Lauchcreme ^{a1i,g}		Kraftbrühe Eierflocken ^{c,i}
Schweinegulasch ^g Nudeln ^{a1,c} Blumenkohl	Fleischklopse ^{a1,c} Rahmwirsing ^{a1,i,g} Salzkartoffeln	Eierfrikassee; ^{a1,c,i,g} Champignons, Spargel Wurzelgemüse Butterreis	Schweineschnitzel ^{a1} Rahmsauce ^{a1,g} Kroketten ^g Kaisergemüse	Seelachsfilet ^{a1,d} Kräutersauce ^{a1,g} Dampfkartoffeln Brechbohnen	Linseneintopf Wursteinlage ^{2,3,8 (i)}	Rinderrouladen ^{j,2,3,8} Bratensauce ^{a1,g} Knöpfle ^{c,a1} Blaukraut ^{a1,9}
Flädle gefüllt mit Spinat ^{a1,c,g} Kräutersauce ^{a1,g} Grüner Salat ^g	Schwäbischer ^{a1,c,g} Ofenschlupfer Vanillesauce ^{g,9}	Käsespätzle ^{a1,c,g,15} Tomatensalat ¹⁰	Hausgemachte Reibekuchen ^{a1,c} , Apfelmus ⁹	Blumenkohl mit Käse ^g überbacken Kräutersauce ^{a1,g} Kartoffelpüree ^g	Gebratene Grießschnitte ^{a1,c,g} Fruchtcocktail ^g	Ravioli „Spinaci“ in Sahnesauce ^{a1,g} Grüner Salat ^g
Pistaziencreme ^{1,9,h5,g}	Erdbeerpudding ^{9,g}	Fruchtjoghurt ^{g9}	Frisches Obst	Vanillepudding ^{9,g}	Karamellquark ^{9 g}	Früchte Traum ^{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, 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.