

**Wir laden zu Tisch:
Mittagessen am Mühlbühl**

Speiseplan für die Woche vom 10.06.2024 bis 16.06.2024 | KW 24

Montag	Vorspeise Kartoffelcremesuppe (g,i) Nachspeise Milchstrudel (g)	Hauptgericht Gebackener Leberkäse (2,4,10) mit Bratkartoffel (g) und Spiegelei	vegetarisches Gericht Penne Gratin (aA,c,g) mit Tomaten- Mozzarellasoße (g)
Dienstag	Vorspeise Grießnockerlsuppe (aA,c,g,i) Nachspeise Aprikosen-Buttermilchcreme	Hauptgericht Hähnchen- Geschnetzeltes (g,i) mit Rösti (aA,c,g) und Butter-Romanesco (g)	vegetarisches Gericht Gebratener Reis (g,c) mit Ei, Möhren, Lauchzwiebel und Paprika, Salat
Mittwoch	Vorspeise Zucchinicremesuppe (g,i) Nachspeise Obst	Hauptgericht gemischtes Gulasch (c,i) mit Hörnchennudeln (aA,c,g) und Salat der Saison (j,l)	vegetarisches Gericht Dotsch (aA,c,g) mit Apfelmus (g)
Donnerstag	Vorspeise Sternchensuppe (aA,c,g,i) Nachspeise Sahnejoghurt (g)	Hauptgericht Hackbraten (aA,c,g,i) mit Spätzle (aA,c,g) und Erbsengemüse (g)	vegetarisches Gericht Gemüseschnitzel (aA,c,g) mit Kräuterquark (g) und Salat der Saison (j,l)
Freitag	Vorspeise Karotten-Kokossuppe (i) Nachspeise Pudding mit Sahne (g,1)	Hauptgericht Fischpflanzlerl (aA,c,g,f,i) mit Süßkartoffelpüree (4,lg) Joghurt-Zitronen Dipp Brokkoligemüse (g)	vegetarisches Gericht Rahmgemüse mit (g) Salzkartoffeln (g) und Spiegelei (c,)
Samstag	Vorspeise Eierflockensuppe (c,i) Nachspeise Obst	Hauptgericht Oberpfälzer Kartoffeleintopf (i,g) mit Wiener(2,4,10)	vegetarisches Gericht Milchreis (g) mit Kirschen und Zimt Zucker
Sonntag	Vorspeise Leberknödelsuppe (aA,c,g,i) Nachspeise Eis (g)	Hauptgericht Rahmbraten(aA,c,g,i) mit Kartoffelknödel (2,4,10) und Semmelknödel, Rotkohl	vegetarisches Gericht zweierlei Knödel (aA,c,g,) mit Rahmsoße (g) Rotkohl

Preis pro Menü: 7,50 € inkl. MwSt.

BRK Seniorenzentrum Haus Mühlbühl

Mühlbühlstraße 7
09631 7210 (Verwaltung)
09631 721-2016 (Küche)
muehlbuehl@sztirschenreuth.brk.de

LEBENplus Tirschenreuth

Koloman-Maurer-Straße 1
95643 Tirschenreuth
09631 79 80 303 (Fahrdienst anmeldung)
stahl@meinlebenplus.de
Cornelia Stahl, Quartiersmanagerin

Deklarationen zum Speiseplan

Allergene:

- a) Glutenthaltiges Getreide
 - aA) Weizen
 - aB) Roggen
 - aC) Dinkel
- b) Krebstiere und Krebserzeugnis
- c) Eier und Eierzeugnisse
- d) Fisch und Fischerzeugnisse
- e) Erdnüsse und Erdnusserzeugn
- df) Soja und Sojaerzeugnisse
- g) Milch und Milcherzeugnisse
- h) Schalenfrüchte
 - hA) Mandeln
 - hB) Haselnüsse
 - hC) Walnüsse
- i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j) Senf und Senferzeugnisse
- k) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- l) Schwefeldioxid und Sulfite >10 mg/kg (SO₂)
- m) Lupine
- n) Weichtiere

Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
0 oder konserviert
- 3) Coffeinhaltig
- 4) mit Antioxidationsmittel
- 5) mit Geschmacksverstärker
- 6) geschwefelt
- 7) gewachst
- 8) mit Süßungsmittel
- 9) enthält eine
0 Phenylalaninquelle
- 10) mit Phosphat
- 11) geschwärzt
- 12) chininhaltig

Abkürzungen:

- NT = Nachtisch
- ZAST = Zuckeraustauschstoff