

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

**Speiseplan für die Woche vom 17.06.2024 bis 23.06.2024 | KW 25**

<b>Montag</b>	<b>Vorspeise</b> Frühlingscremesuppe (g,i) <b>Nachspeise</b> Nuss-Nougatpudding (g,1)	<b>Hauptgericht</b> Spaghetti "Bolognese" (i,l) mit Parmesan und Salat der Saison (j,l)	<b>vegetarisches Gericht</b> Polentataler (g) mit Ratatouillegemüse und Gurkensalat (g)
<b>Dienstag</b>	<b>Vorspeise</b> Fleischklößchensuppe (aA,c) <b>Nachspeise</b> frische Erdbeeren	<b>Hauptgericht</b> Szegeদিener (g,i) Gulasch mit Salzkartoffeln und Schmandklecks	<b>vegetarisches Gericht</b> Quarkauflauf (aA,c,g) mit Kirschen mit Vanillesoße (g,1)
<b>Mittwoch</b>	<b>Vorspeise</b> Kartoffel-Lauchcremesuppe <b>Nachspeise</b> Obst	<b>Hauptgericht</b> Schnitzel "Wiener Art" mit Hausgemachten Kartoffelsalat (c,g,j,l,8) Salat der Saison	<b>vegetarisches Gericht</b> Gemüse- Kokospfanne mit Gnocchi und Salat der Saison (j,l)
<b>Donnerstag</b>	<b>Vorspeise</b> Hühner-Nudelsuppe (aA,c,g,i) <b>Nachspeise</b> Sahnejoghurt (g)	<b>Hauptgericht</b> Krenfleisch (aA,g) mit Meerrettichsoße und Butterkartoffeln (g)	<b>vegetarisches Gericht</b> Gebakener Camenbert (aA,c,g) mit Preiselbeer, Toast (aA,g) Karotten -Orangensalat (j,l)
<b>Freitag</b>	<b>Vorspeise</b> Kürbiscremesuppe (g,i) <b>Nachspeise</b> Zitronenmousse(g)	<b>Hauptgericht</b> Fischstäbchen (aA,c,g,d) mit Püree (4,lg) und Buttergemüse (g)	<b>vegetarisches Gericht</b> Kartoffeltasche mit Frischkäse- Kräuterfüllung (aA,c,g) Quark und Salat (j,l)
<b>Samstag</b>	<b>Vorspeise</b> Spargelcremesuppe (i,g) <b>Nachspeise</b> Obst	<b>Hauptgericht</b> Erbseneintopf (i,g) mit Räucherbauch (2,4,10) und Vollkornsemmel (aA,aB,g,k)	<b>vegetarisches Gericht</b> Kirschmichel (aA,c,g) mit Vanillesoße (g,1) und Zimt Zucker
<b>Sonntag</b>	<b>Vorspeise</b> Hochzeitssuppe (aA,c,g,i) <b>Nachspeise</b> Eis (g)	<b>Hauptgericht</b> Schweine-Schulterbraten(aA,) mit Knödel (2,4,6) und Sauerkraut (j,l)	<b>vegetarisches Gericht</b> Gemüsestrudel (aA,c,g) mit Sauce Hollandaise (c,) Salat der Saison (j,l)

Preis pro Menü: 7,50 € inkl. MwSt.

**BRK Seniorenzentrum Haus Mühlbühl**

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

**LEBENplus Tirschenreuth**

Koloman-Maurer-Straße 1  
95643 Tirschenreuth  
09631 79 80 303 (Fahrdienst anmeldung)  
[stahl@meinlebenplus.de](mailto: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 (SO<sub>2</sub>)
- 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