

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

Speiseplan für die Woche vom 15.04.2024 bis 21.04.2024 | KW 16

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

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