

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

Speiseplan für die Woche vom 22.04.2024 bis 28.04.2024 | KW 17

Montag	Vorspeise Maiscremesuppe (g,i) Nachspeise Kompott	Hauptgericht Königsberger Klopse (aA,g,e) mit Selleriepüree (4,l,g,i) Leipziger Allerlei (g)	vegetarisches Gericht Pizza (aA,g) mit Tomaten und Mozzarella Blattsalat (j,l)
Dienstag	Vorspeise Maultaschensuppe (aA,c,g,i) Nachspeise Fruchtquark (g)	Hauptgericht Tomatensalat (g) #BEZUG! #BEZUG!	vegetarisches Gericht Gebackene Parmesankartoffeln (g) mit Kräuterquark (g) und Gurkensalat (g)
Mittwoch	Vorspeise Kartoffelcremesuppe (g,i) Nachspeise Obst	Hauptgericht Pfefferrahm- Schnitzel (aA,c,g) mit Spätzle (aA,c,g) Salat der Saison (j,l)	vegetarisches Gericht Quarktaler (aA,c,g) mit Apfel-Zimt Kompott, Zimt und Zucker
Donnerstag	Vorspeise Rindersuppe mit Nudeln (aA, Nachspeise Rhabarbergrütze mit Vanilles	Hauptgericht Hähnchenrouladen (g) mit Kroketten (aA,c,g) Rahmkohlrabi (g)	vegetarisches Gericht frischer Spargel mit Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln
Freitag	Vorspeise Süßkartoffelcremesuppe (g,i) Nachspeise Pudding mit Sahne (g,1)	Hauptgericht Schlemmerfilet mit Semmelkruste (aA,c,g,d) Karotten-Kartoffelpüree Gurkensalat (j,l)	vegetarisches Gericht Kaiserschmarrn (aA,c,g) mit Apfel-Zimt Kompott, Vanilleeis (g)
Samstag	Vorspeise Gemüsebrühe mit Backerbse Nachspeise Obst	Hauptgericht Hausgemachter Kartoffelsalat (2,4,10, j,l) mit gebackenen Leberkäse, Senf	vegetarisches Gericht Milchreis (g) mit Kirschen und Zimt Zucker
Sonntag	Vorspeise Leberspätzlesuppe (aA,c,g,i) Nachspeise Eis (g)	Hauptgericht Sauerbraten (i) mit Knödel (2,4,10) und Blaukraut	vegetarisches Gericht Spätzlepfanne (aA,c,g) "Hubertus" mit Pilzen, 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

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