

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

Speiseplan für die Woche vom 29.04.2024 bis 05.05.2024 | KW 18

Montag	Vorspeise bunte Eierstichsuppe (aA,c,g)	Hauptgericht Schweinegeschnetzeltes (i,g) mit Rigatoni (aA,c,g)	vegetarisches Gericht Überbackene Canelloni (aA,c,g) mit Ricotta-Spinat Füllung, Salat der Saison
	Nachspeise Stracciatellaquark (g)	Gurkensalat (g,j,l)	
Dienstag	Vorspeise Brokkolicremesuppe(g,i)	Hauptgericht mit Hackfleischfüllung (aA,c,g) und Möhrenpüree (g)	vegetarisches Gericht Buchteln mit Pflaumenfüllung (aA,c,g) und Vanillesoße (g)
	Nachspeise Milchreis (g)	Salat der Saison (j,l) #BEZUG!	
Mittwoch	Vorspeise Festtagssuppe (aA,c,g,i)	Hauptgericht Rinderrouladen (2,4,10,j) mit Kartoffelknödel (2,4,6) und Apfel-Rotkohl (g)	vegetarisches Gericht Brezenknödel (aA,c,g) mit Steinpilzen in Rahmsoße, Apfel-Rotkohl
	Nachspeise Eis (g)		
Donnerstag	Vorspeise Karotten-Kokossuppe (i,g)	Hauptgericht gebratene Kalbsleber "Berliner Art" mit Bratkartoffeln (g)	vegetarisches Gericht Topfenstrudel (aA,c,g) mit Vanillesoße (g)
	Nachspeise Obst		
Freitag	Vorspeise Tomatensuppe mit Sternchen	Hauptgericht Fischfilet (aA,d,i) in Sahne-Dillsoße mit Püree (4,l,g) und Brokkoli (g)	vegetarisches Gericht Spinat (aA,g) mit Rührei (g,c) Butterkartoffeln (g)
	Nachspeise Pudding mit Sahne (g)		
Samstag	Vorspeise Kohlrabicremesuppe (i,g)	Hauptgericht Wiener Würstchen (aA,c,g) mit Sauerkraut (j,l) und Bauernbrot Senf (j,l)	vegetarisches Gericht Grießbrei (aA,c,g) mit Kirschen und Zimt Zucker
	Nachspeise Obst		
Sonntag	Vorspeise Markklößchensuppe (aA,c,g,i)	Hauptgericht Schweinebraten mit Knödel (2,4,6) und Sauerkraut (j,l)	vegetarisches Gericht Käsespätzle (aA.c.g) mit Röstzwiebel (aA,c,g) und Salat der Saison (j,l)
	Nachspeise Dessertcreme (g)		

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 (Fahrtdienst 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