

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

Speiseplan für die Woche vom 20.05.2024 bis 26.05.2024 | KW 21

Montag	Vorspeise Festtagssuppe (aA,c,g,i) Nachspeise Bergbauern Joghurt (g)	Hauptgericht Spanferkelrollbraten mit Knödel (2,4,6) und Salat der Saison (j,l)	vegetarisches Gericht zweierlei Knödel (aA,c,g,2,4,10) mit Rahmsoße (g) und Blaukraut
Dienstag	Vorspeise Pfannkuchensuppe (aA,c,g,i) Nachspeise Vanillequark (g)	Hauptgericht Hühnerfrikasse (g,i) mit Erbsen und Reis (g)	vegetarisches Gericht Quarkknödel (aA,c,g) mit Erdbeerfüllung Butterbrösel (aA,c,g) und Vanillesoße (g)
Mittwoch	Vorspeise Pastinakencremesuppe (g,i) Nachspeise Obst	Hauptgericht Kassler (2,4,10) mit Sauerkraut (j,l) und Kartoffeln (g)	vegetarisches Gericht Spinatknödel (aA,c,g) mit Käse-Sahnesoße (aA,g) Salat der Saison (l)
Donnerstag	Vorspeise Hühnerbrühe mit Backerbse Nachspeise Erdbeeren	Hauptgericht Rindergulasch (i) mit Fusilli (aA,c,g) und Salat der Saison (j,l)	vegetarisches Gericht Vollkorn Spaghetti (aA,c,g) mit Tomaten- Mozzarella-Soße Salat der Saison (l)
Freitag	Vorspeise Zucchini-cremesuppe (g,i) Nachspeise Buttermilchjoghurt (g)	Hauptgericht Fischstäbchen (aA,c,g,d) mit Püree (4,lg) und Buttergemüse (g)	vegetarisches Gericht Spinat (aA,g) mit Rührei (c,g) und Butterkartoffeln (g)
Samstag	Vorspeise Maiscremesuppe (i,g) Nachspeise Obst	Hauptgericht Hausgemachter Kartoffelsalat (c,g,j,l,8) mit gebackenen Leberkäse (4,5,c)	vegetarisches Gericht Milchreis (g) mit Kirschen und Zimt Zucker
Sonntag	Vorspeise Grießnockerlsuppe (aA,c,g,i) Nachspeise Eis (g)	Hauptgericht Spießbraten mit Knödel (2,4,6) und Bayrischkraut (j)	vegetarisches Gericht Gemüsestrudel (aA,c,g) mit Sauce Hollandaise (c.) Salat der Saison (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