

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

Speiseplan für die Woche vom 27.05.2024 bis 02.06.2024 | KW 22

Montag	Vorspeise Brokkolicremesuppe (g,i)	Hauptgericht Saure Leber (g,i,l) mit Strampfkartoffeln (g)	vegetarisches Gericht Blumenkohl- Brokkoliauflauf (g,i) mit Butterbrösel und Salat (j,l)
	Nachspeise Zitronenmousse (g)	Röstzwiebel und Salat (j,l)	
Dienstag	Vorspeise Fleischklößchensuppe (aA,c)	Hauptgericht Knödel (c,g) mit Speck und Salat der Saison (j,l)	vegetarisches Gericht Kirsch-Quarkstrudel (aA,c,g) mit Vanillesoße (g,1)
	Nachspeise Erdbeerquark (g)		
Mittwoch	Vorspeise Selleriecremesuppe (g,i)	Hauptgericht gekochtes Wammerl mit Sauerkraut (j,l)	vegetarisches Gericht Pilz-Lasagne (aA,c,g) mit Gurkensalat (g)
	Nachspeise Obst	Salzkartoffeln (g)	
Donnerstag	Vorspeise Leberspätzlesuppe (aA,c,g,i)	Hauptgericht Backschinken mit Spargel	vegetarisches Gericht Brezenknödel (aA,c,g) mit Pfifferlingsrahm- Soße und Salat der Saison (j,l)
	Nachspeise Eis (g)	Butterkartoffeln (g) Sauce Hollandaise ©	
Freitag	Vorspeise Tomatensuppe mit Sternchen	Hauptgericht Fischroulade mit mit Püree (4,lg) und Kohlrabi- Karottengemüse (g)	vegetarisches Gericht Grießschnitten (aA,c,g) mit Apfelmus und Zimt Zucker
	Nachspeise Caramelpudding (g)		
Samstag	Vorspeise Zwiebelsuppe (i)	Hauptgericht Schaschliktopf (2,4,10) mit Paprika	vegetarisches Gericht Quarkauflauf (aA,c,g) mit Kirschen Vanillesoße (g) Zimt und Zucker
	Nachspeise Obst	dazu Semmel (aA,c,g)	
Sonntag	Vorspeise Spargelcremesuppe (c,g,i)	Hauptgericht Sauerbraten mit Knödel (2,4,6) und Rotkohl, Preiselbeeren	vegetarisches Gericht Käsespätzle (aA,c,g) mit Röstzwiebel (aA,c,g) und Salat (j,l)
	Nachspeise Eis (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 (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