



Unsere Speisekarte

Michael-Hörauf-Stift, 07. bis 13. September 2026



MONTAG 07.09.26	DIENSTAG 08.09.26	GRÜNER MITTWOCH 09.09.26 	DONNERSTAG 10.09.26	FREITAG 11.09.26	SAMSTAG 12.09.26	SONNTAG 13.09.26
Grießsuppe ^{a1,g}	Pilzcreme ^{a1,g,i}	Vegetarische ^{a1,i,c} Flädlesuppe	Spargelcreme ^{a1,i,g}	Minestrone ^{a1,i}		Gemüsebrühe mit Eierstich ^{c, i}
Oberländer ³ Bratensauce ^{a1} Schwenkkartoffeln Sommergemüse	Hähnchenfilet „Hawaii“ Reis Currysauce Karotten-Apfelsalat	Paprikaschote Gemüsefüllung ³ Schnittlauchsauce ^{a1,g} Kartoffelpüree Grüner Salat ^g	Fleischküchle ^{a1,c} Erbsen/Möhren Gemüse ^{a1,g} Salzkartoffeln	Rotbarschfilet ^{a1,d} Kräutersauce ^{a1,g} Rosenkohl Dampfkartoffeln	Gaisburger Marsch Siedfleisch ⁱ Zwiebelschmelze ⁱ	Kalbs Geschnetzeltes ^{a1,g} Spätzle ^{a1,c,g} Broccoli
Nudel-Gemüse ^{a1,c,i} Auflauf ^{g,15} Sahnesauce ^{a1,g} Grüner Salat ^g	Kaiserschmarren ^{10, c, g} Vanillesauce ^{g, g}	Sellerie-Knusper Schnitzel ^{a1,i} Dampfkartoffeln Schnittlauchsauce ^{a1,g} Grüner Salat ^g	Gemüse-Lasagne Sahnesauce ^{a1,g} Grüner Salat ^g	Gemüsestrudel ^{a1,g,k} Kräutersauce ^{a1,g} Kartoffelpüree ^g Grüner Salat ^g	Milchreis ^{g,9} heiße Kirschen ⁹	Tortelloni mit Käse-Füllung in Kräutersauce ^{a1,g} Grüner Salat ^g
Waldbeeren Quark ^{g, g}	Schokoladen Creme ^{g, g}	Obstsalat ^g	Pistazienpudding ^{h5,9,g}	Grießspeise mit Zimt ^{a1,g}	Vanillepudding ^{g,9}	Buttermilch ^{g, g}

Essen daheim
Regine Leibold
Mo – Fr
9.00-11.00 Uhr
Tel. 2042
Übrige Zeit:/ WE
Tel.2041

Gute Pflege. Gutes Essen. Guten Appetit.



Unsere Speisekarte

Michael-Hörauf-Stift, 07. bis 13. September 2026



Auszeichnungen

Grüner Mittwoch: Um die Umwelt zu schonen kochen wir mittwochs bewusst fleischlos – und mindestens genauso lecker wie sonst auch.



Allergene

Glutenhaltiges Getreide: **A1** Weizen, **A2** Dinkel, **A3** Roggen, **A4** Gerste, **A5** Hafer

B Krebstiere

C Eier

D Fische

E Erdnüsse

F Sojabohnen

G Milch

Nüsse: **H1** Mandeln, **H2** Haselnüsse, **H3** Cashewnüsse, **H4** Walnüsse, **H5** Pistazien

I Sellerie

J Senf

K Sesam

L Schwefeldioxid/ Sulfite,

M Lupinen

N Weichtiere



Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoffen

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker

5 geschwefelt

6 geschwärzt

7 gewachst

8 mit Phosphat

9/10 mit Süßungsmittel

15 unter Schutzatmosphäre verpackt

34 Wursthülle ist nicht zum Verzehr geeignet



Fragen

Sie haben besondere Anforderungen (etwa pas-sierte Kost oder Unverträglichkeiten), Wünsche oder einfach nur eine Frage zu unserer Küche? Bitte sprechen Sie uns jederzeit gerne an.

Küchenleitung: Hr. Schwierz, 07164/809420/410

Änderungen, auch kurzfristig, bleiben vorbehalten.