



Unsere Speisekarte

Michael-Hörauf-Stift, 20. bis 26. Oktober 2025



MONTAG 20.10.25	DIENSTAG 21.10.25	GRÜNER MITTWOCH 22.10.25	DONNERSTAG 23.10.25	FREITAG 24.10.25	SAMSTAG 25.10.25	SONNTAG 26.10.25
Grießsuppe a1,g	Kraftbrühe ⁱ Reis	Paprika Süppchen ^{a1,g}	Spargelsüppchen a1,i,g	Lauchcreme a1,g		Buchstabensuppe a1,i,g,c
Cevapcici ^{a1,c} Tomatenreis Balkangemüse	Cordon Bleu vom Schwein ^{a, a1,g} Rahmsauce ^{a1,g} Röstitaler ⁸ Gem. Salat ^{g,9}	Gemüseküchle ^{a1,c} Schnittlauchsauce Dampfkartoffeln Grüner Salat ⁹	Rindergulasch ^{a1} Nudeln ^{a1,c} Blumenkohl	Pan/ged. Seelachsfilet ^d Dillsauce ^{a1,g} Bohnen Dampfkartoffeln	Hühnereintopf ⁱ Nudeln ^{a1,c}	Kalbsrollbraten ^{a,g} Rahmsauce ^{a,g} Spätzle ^{a1,c,15} gem. Gemüse
Broccoli-Nussecke a1,c,h2 Dillsauce ^{a1,g} Kartoffelpüree ^g Grüner Salat ^g	Reisquarkauflauf ^{g,c} Vanillesauce ^{g,9}	Kartoffelfrischkäse- taschen ^g Karottengemüse ^g	Gemüse-Lasagne Sahnesauce ^{a1,g} Grüner Salat ^g	Geröstete Semmel- knödel mit Ei ^{a1,g,c} Gemüsestreifen ⁱ Tomatensalat ⁹	Grießbrei ^{g,10} Pfirsichkompott ¹⁰	Ravioli „Spinaci“ in Sahnesauce ^{a1,g} Grüner Salat ^g
Vanillepudding ^{9, g}	Buttermilch ^{9, g}	Obstsalat ⁹	Pistaziencreme ^{h5,9,g}	Fruchtjoghurt ^{9, g}	Karamellpudding ^{9, g}	Birne Helene ^{9, 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, 20. bis 26. Oktober 2025



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.