

**Frühstück:** Kaffee, Milch, und Teesorten,  
**Brötchen, Graubrot Vollkornbrot, Toast, Müsli, Butter, Marmeladen, Frischkäse, Streichwurst, Honig, Wurst.**  
**Wasser, Fruchtsaftgetr. st. im WB z. Verfügung**  
**08.00-9.00 / 11.30-13.00 / 17.15-18.15**

# Elisabethenheim Viechtach

**Der Küchenchef empfiehlt diese Woche**



**Spätmahlzeit: Frisches Obst  
 verschiedene Joghurts**

Speiseplan von 8. 4. bis 14. 4. 2024

Tag	Vollkost 11.30-13.00 (vorbehaltlich auch für Diabetiker geeignet)	Schonkost/Diabetikerkost	Mehlspeise	Abendessen 17.15-18.15
Mo.	Kerbelcremesuppe Ofenfrischer Leberkäse mit Kartoffelbrei u. Salat Gewürzkuchenmousse (80)	Kerbelcremesuppe. Penne (Röhrchennudeln) in Knoblauchtomatensoße Salat Gewürzkuchenmousse F	Kerbelcremesuppe. Zwetschgenknödel mit Vanillesoße. (650)	Kürbiscremesuppe Butter und Brot (480)
Di.	Nudelsuppe (190) Lasagne mit Salat. (690) Frisches Obst	Nudelsuppe. Zwirn mit Dickmilch (670) Frisches Obst	Nudelsuppe. Liwazen (Böhmische pfannkuchen) mit Heidelbeersoße(460) F	Kalte Platte mit Essiggemüse, (150) Brot und Butter (217)
Mi.	Pfannkuchensuppe (210) Ungarisches Gulasch mit Kartoffeln und Bohnensalat Kaffeekränzchen	Pfannkuchensuppe Überbackener Blumenkohl mit Schinkenstreifen (560) F	Pfannkuchensuppe Reisquarkauflauf mit Kompott. (650)	Geschwollene mit Senf Brot und Butter (217) Bier
Do.	Bärlauchsuppe . (160) Surbraten mit Kartoffelknödel und Krautsalat(540) Aprikosengrütze	Bärlauchsuppe Frischer Stangenspargel mit Sc. Hollandaise Butterkartoffeln (560)	Bärlauchsuppe Gefüllte Pfannkuchen mit Kirschkonfitüre. (540) F	Schweizer Wurstsalat (250) mit Brot und Butter. (217) Bier
Fr.	Semmelsuppe mit gerösteten Zwiebeln. (180) Gebackenes Seelachsfilet mit Kartoffelsalat (520) Mohrenkopf (220)	Semmelsuppe mit gerösteten Zwiebeln Spätzle in Champignonsoße mit Käse.überbacken. (560) Mohrenkopf	Semmelsuppe mit gerösteten Zwiebeln. Kaiserschmarrn mit Kompott.(570)F	Tomatenherring mit Zwiebelringe mit Brot und Butter .(217)
Sa.	Leberknödelsuppe(158) Hühnerfricasse mit Spargel, glasierte Karotten und Reis (440) Mokka creme(80)	Leberknödelsuppe(158) Wirsinggemüse mit Kartoffeln (530)	Leberknödelsuppe(158) Germknödel m. Vanillesoße. (580)F	Champignon- und Hawaitoast (390)
So.	Grießklößchensuppe. (180) Wiener Backhähnchen mit Kartoffelsalat(580) Kuchen und Torten F	Grießklößchensuppe Gebratene Fleischwurst mit Kartoffelsalat(560) Kuchen und Torten	Grießklößchensuppe. Aprikosenauflauf mit Kompott. (480)	Kalten Braten mit Meerrettich (210) Brot und Butter (217)

Änderungen bleiben der Küche vorbehalten. Portionsgrößen, Sonderwünsche, passierte Kost u. Ergänzungsnahrung können individuell auf der Essenskarte vermerkt werden

Hinweise zur Zusatzstoffkennzeichnungspflicht: siehe Rückseite Wir wünschen guten Appetit! (blau und in Klammer = kcal.-Richtwert) F = Fingerfoodtauglich