

Frühstück: Kaffee, Milch, alle Teesorten, Brötchen, Graubrot Vollkornbrot, Toast, Müsli, Butter, Marmeladen, Frischkäse, Streichwurst, Honig, Wurst. Wasser, Fruchtsaftgertr. st. i. WB. z. Verfügung 8.00-9.00 / 11.30-13.00 / 17.15-18.15

Elisabethenheim Viechtach



Der Küchenchef empfiehlt diese Woche

Speiseplan von 15. 4. bis 21. 4. 2024

**Spätmahlzeit: Frisches Obst
verschiedene Joghurts**

Tag	Vollkost 11.30-13.00 (vorbehaltlich auch für Diabetiker geeignet)	Schonkost (vorbehaltlich auch für Diabetiker geeignet)	Mehlspeise	Abendessen 17.15-18.15
Mo.	Leberspätzlesuppe (180) Geschneitzelte Schweinelende in Chili-Aprikosensoße, Spätzle, Salat(560) Bananenquark mit Schokospäne (120)	Leberspätzlesuppe (180) Vollkornbrätlinge mit Paprikasoße Salat(330) Bananenquark mit Schokospäne (120)	Leberspätzlesuppe (180) Gebratener Milchreis mit Kompott. (605) F	Tilsiter Käse (260) und Brot und Butter
Di.	Brottsuppe mit gerösteten Zwiebeln.(178) Putenkeule in Petersiliensoße mit Karottengemüse und Dampfkartoffeln (550) Frisches Obst	Brottsuppe mit gerösteten Zwiebeln. Kartoffelbrokkoliauflauf mit Käse überbacken(410)	Brottsuppe mit gerösteten Zwiebeln. Dampfnudeln mit Vanillesoße(450)	Rührei mit Kräuter, (230) Brot und Butter(360)
Mi.	Lauchsuppe. (180) Schinkennudeln mit Ei und Salat (410) Kaffeekränzchen	Lauchsuppe. Bauerngras mit Dickmilch. (560)	Lauchsuppe. Milchrahmapfelstrudel mit Vanillesoße(680) F	Wiener Würstchen mit Senf, Brot, und Butter. (220) Bier
Do.	Schwarzwurzelcremesuppe. (167) Gebratenes Wammerl mit Sauerkraut und Semmelknödel (560) Karamelcreme	Schwarzwurzelcremesuppe Frischer Stangensparel mit Sc. Hollandaise und Butterkartoffeln(480) Karamelcreme	Schwarzwurzelcremesuppe. Grießbrei mit Zimt, Zucker und Kompott. (750)	Hartwurststeller mit Senfgurken (260) Brot und Butter(220)
Fr.	Hühnerbrühe mit Fadennudeln und Gemüsestreifen. (186) Gedünstetes Kabeljaufilet auf Krebssoße mit Butterkartoffeln Salat (490) Pfersichgrütze(220) F	Hühnerbrühe mit Fadennudeln und Gemüsestreifen. Kartoffelpuffer mit Apfelmus (400)	Hühnerbrühe mit Fadennudeln und Gemüsestreifen. Apfelküchlein mit Vanillesoße (760)	Frischkäserolle mit Kräuter und Ei (287) Mit Brot und Butter(120)
Sa.	Spinatcremesuppe. (160) Kartoffelgulasch mit Debreziner (560) Frisches Obst (160)	Spinatcremesuppe. Mit Vanillesoße Käseomelette mit Schwenkkartoffeln Frisches Obst (160)	Spinatcremesuppe. Heidelbeerpfannkuchen mit Kompott. (690) F	Zwiebelmettwurst mit Brot und Butter (230)
So.	Quarkklößchensuppe. (170) Rinderroulade mit Frühlingsgemüse und Spiralnudeln (580) Kuchen und Torten	Quarkklößchensuppe. Butternudeln mit ,Gemüse u, Bratensoße (400)	Quarkklößchensuppe. Milchreisschnitte mit Kompott (670) F	Kalte Platte (260) mit Brot und Butter. (220)

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