

Lebensmittel, Kaffee, Milch, aus

Teesorten,
Brötchen, Graubrot Vollkornbrot, Toast,
Müslis, Butter, Marmeladen, Frischkäse,
Streichwurst, Honig, Wurst,
Wasser, Fruchtsaftgetr. st. im WB z.
Verfügung

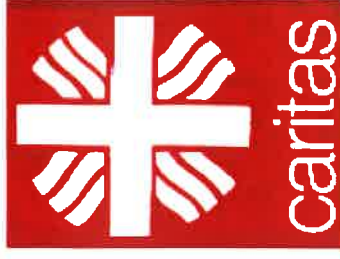
08.00-9.00 / 11.30-13.00 / 17.15-18.15

**Spätmahlzeit: frisches Obst
verschiedene Joghurts**

Elisabethenheim Viechtach

Der Küchenchef empfiehlt diese Woche

Speiseplan von 23. 1. bis 29. 1. 2023



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 (Röhrenchennudeln) in Knoblauchtomatensoße Salat Gewürzkuchenmousse F	Kerbelcremesuppe. Zwetschgenknödel mit Vanillesoße. (650)	Schweizer Wurstsalat (250) mit Brot und Butter. (217) Bier
Di.	Nudelsuppe (190) Lasagne mit Salat. (690) Frisches Obst	Nudelsuppe. Zwirl mit Dickmilch (670) Frisches Obst	Nudelsuppe. Liwanzen (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) Heidelberr-Apfelgrütze	Bärlauchsuppe Käuterrührei mit Schwenkkartoffeln und Salat (560)	Bärlauchsuppe Gefüllte Pfannkuchen mit Kirschkonfitüre. (540) F	Essignudeln mit Schnittlauch, Butter und Brot (480)
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) Hühnerfricassé mit Spargel, glasierte Karotten und Reis (440) Mokka creme(80)	Leberknödelsuppe(158) Wirsingemüse mit Kartoffeln (530)	Leberknödelsuppe(158) Germknödel m. Vanillesoße. (580)F	Champignon- und Hawaiitoast (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