

Frühstück: Kaffee, Milch, alle Teesorten,  
Brötchen, Graubrot Vollkornbrot, Toast,  
Müsli, Butter, Marmeladen, Frischkäse,  
Streichwurst, Honig, Wurst, Fruchtsaftgetr. Wasser  
stehen im WB. zur Verfügung  
8.00-9-00

# Elisabethenheim Viechtach

## Der Küchenchef empfiehlt diese Woche



Spätmahlzeit-Buttermilch- und Molkefrucht  
verschiedene Joghurts

Speiseplan von 16. 11. Bis 22. 11. 2020

Tag	<b>Vollkost</b> 11.30-13.00 (vorbehaltlich auch für Diabetiker geeignet)	<b>Schonkost</b> (vorbehaltlich auch für Diabetiker geeignet)	<b>Mehlspeise</b>	<b>Abendessen</b> 17.15-18.15
<b>Mo.</b>	<b>Sternchensuppe.</b> (112) <b>Geräucherter Schweinebauch mit Sauerkraut und Kartoffelpüree.</b> (550) <b>Panna cotta</b>	<b>Sternchensuppe.</b> <b>Gemüserösti mit Petersiliensoße.</b> (456) <b>F</b> <b>Panna cotta</b>	<b>Sternchensuppe.</b> <b>Apfelstrudel mit Vanillesoße</b> (705)	<b>Weißer Leberkäse mit Senfgurken</b> (201)
<b>Di.</b>	<b>Weißer Bohnensuppe mit Speck.</b> (175) <b>Gebratene Hähnchenkeule mit Bandnudeln und Salat in Kräutervinaigrette</b> (650) <b>Frisches Obst</b>	<b>Weißer Bohnensuppe mit Speck.</b> <b>Sahnenudeln mit geräucherter Putenbrust und Champignons</b> (490) <b>Frisches Obst</b>	<b>Weißer Bohnensuppe mit Speck.</b> <b>Zwetschgenknödel mit Zimt-Zuckerbrösel und weißer Schokoladensauce.</b>	<b>Dicke Kartoffelsuppe mit frischem Majoran und Gemüsewürfel.</b>
<b>Mi.</b>	<b>Zucchini-Cremesuppe.</b> <b>Reiberdatschi mit Apfelmus</b> (560) <b>Kaffeekränzchen</b>	<b>Zucchini-Cremesuppe.</b> <b>Lammeintopf mit grünen Bohnen und Kartoffeln</b> (340) <b>Kaffeekränzchen</b>	<b>Zucchini-Cremesuppe.</b> <b>Grießschnitte mit Haselnußmantel und Waldbeerenkompott.</b> (165) <b>F</b>	<b>Weißwürste mit Senf und Brot.</b> (101) <b>Bier</b>
<b>Do.</b>	<b>Zwiebelsuppe mit Brotcroutons.</b> <b>Putengeschnetzeltes in Champignonsoße mit Gemüse und Spätzle</b> (394) <b>Birnen-Quarkcreme</b>	<b>Zwiebelsuppe mit Brotcroutons.</b> <b>Sommergemüse und Sc. Hollandaise Butterkartoffel</b> (450) <b>Birnen-Quarkcreme</b>	<b>Zwiebelsuppe mit Brotcroutons.</b> <b>Scheiterhaufen mit Kompott.</b> <b>F</b> (510)	<b>Angemachter Frischkäse mit Radieschen, Brot und Butter.</b> . (101)
<b>Fr.</b>	<b>Markklößchensuppe.</b> (120) <b>Gebratenes Tilapiafilet Rieslingsoße, Kartoffeln und Tomaten</b> -(490) <b>Salat mit Schalottendressing</b> (42) <b>Gebäck</b> (109)	<b>Markklößchensuppe.</b> <b>Bauerngräß mit Dickmilch.</b> (560) <b>Orangencreme</b> (109)	<b>Markklößchensuppe.</b> <b>Kaiserschmarrn mit Apfelmus.</b> (509) <b>F</b>	<b>Brathering mit Pellkartoffeln.</b> (490)
<b>Sa.</b>	<b>Geflügelcremesuppe mit Schinkenwürfel</b> (210) <b>Pichelsteiner - Eintopf.</b> (390) <b>Vanillecreme mit Fruchtsoße</b>	<b>Geflügelcremesuppe mit Schinkenwürfel</b> <b>Pichelsteiner - Eintopf.</b> <b>Vanillecreme mit Fruchtsoße</b>	<b>Geflügelcremesuppe mit Schinkenwürfel</b> <b>Bavesen mit Kompott.</b> (490) <b>F</b>	<b>Schweinskopfsülze mit Brot und Butter.</b> (217) <b>Bier</b>
<b>So.</b>	<b>Schwarzwälder Speckknödelsuppe.</b> <b>Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffel - Gurkensalat.</b> (410) <b>Kuchen, bzw. Torte.</b> <b>F</b>	<b>Schwarzwälder Speckknödelsuppe.</b> <b>Leberkäse mit Kartoffel - Gurkensalat.</b> <b>Kuchen, bzw. Torte.</b>	<b>Schwarzwälder Speckknödelsuppe.</b> <b>Marillenknödel auf heißen Sauerkirschen.</b> (540)	<b>Kalte Platte mit Brot und Butter.</b> (217)

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

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