

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 24. 2. bis 2. 3. 2025

**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) Geschnezelte Schweinelende in Chili-Aprikosensoße, Spätzle, Salat(560) Bananenquark mit Schokospäne (120)	Leberspätzlesuppe (180) Sauerkrautauflauf(330) Bananenquark mit Schokospäne (120)	Leberspätzlesuppe (180) Gebratener Milchreis mit Kompott. (605) F	Tilsiter Käse (260) und Brot und Butter
Di.	Brotsuppe mit gerösteten Zwiebeln.(178) Putenkeule in Petersiliensoße mit Karottengemüse und Dampfkartoffeln (550) Frisches Obst	Brotsuppe mit gerösteten Zwiebeln. Kartoffelbrokkoliauflauf mit Käse überbacken(410)	Brotsuppe mit gerösteten Zwiebeln. Dampfnudeln mit Vanillesoße(450)	Rührei mit Kräuter, (230) Brot und Butter Wiener (360)
Mi.	Lauchsuppe. (180) Schinkennudeln mit Salat (410) Kaffeekränzchen	Lauchsuppe. Bauerngraeß 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) Krapfen	Schwarzwurzelcremesuppe Rahmwirsing mit Butterkartoffeln(480) Krapfen	Schwarzwurzelcremesuppe. Grießbrei mit Zimt, Zucker und Kompott. (750)	Hartwurstteller mit Senf Gurken (260) Brot und Butter(220)
Fr.	Hühnerbrühe mit Fadennudeln und Gemüsestreifen. (186) Gedünstetes Kabeljaufilet auf Krebssoße mit Butterkartoffeln Salat (490) Pfirsichgrütze(220) F	Hühnerbrühe mit Fadennudeln und Gemüsestreifen. Kartoffelpuffer mit Apfelmus (400)	Hühnerbrühe mit Fadennudeln und Gemüsestreifen. Apfelküchlein mit Vanillesoße (760)	Frischkäse 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