

*Frühstück: Kaffee, Milch, alle Teesorten, Brötchen, Graubrot Vollkornbrot, Toast, Müsli, Butter, Marmeladen, Frischkäse, Streichwurst, Honig, Wurst, Wasser, Fruchtsaftgetr. stehen im WB. zur Verfügung
8.00-9.30*

Elisabethenheim Viechtach

Der Küchenchef empfiehlt diese Woche

Speiseplan von 9. 9. bis 15. 9. 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.	Cremesuppe. von Sauerampfer (160) Hackbraten mit Speckbohnen Kartoffelpüree (560) Zitronencreme(140)	Cremesuppe. von Sauerampfer Rahmwirsing mit Butterkartoffeln(250) Zitronencreme(140)	Cremesuppe. von Sauerampfer Grießauflauf mit Kompott (450) F	Hartwurststeller(264) mit Brot und Butter (220)
Di.	Nudelsuppe mit Gemüse. (140) Zigeunergeschnetzeltes mit Nudeln und Salat (480) Frisches Obst	Nudelsuppe mit Gemüse. Blumenkohlbrätling mit Petersilienkartoffeln und Schnittlauchsoße. (590) F	Nudelsuppe mit Gemüse. Apfelpfannkuchen mit (540) Kompott.	Kalte Platte mit Essiggemüse (260) Brot und Butter (220)
Mi.	Champignoncremesuppe Pizza Allerlei mit Salat(430) Kaffeekränzchen	Champignoncremesuppe Sahnekohlrabi mit Knödel (410) Kaffeekränzchen	Champignoncremesuppe Rohrnudeln mit Vanillesoße (630)F	Bratwüstl mit Senf, (310) Brot und Butter. (220)
Do.	Weißbrotsuppe mit gerösteten Zwiebeln. (150) Hähnchenschnitzel mit Kartoffelsalat. (550) Kiwi-Stachelbeergrütze mit Sahne (60) F	Weißbrotsuppe mit gerösteten Zwiebeln. Schor'nbblatt'l mit Eier und Dickmilch Kiwi-Stachelbeergrütze mit Sahne.	Weißbrotsuppe mit gerösteten Zwiebeln. Grießschmarrn mit Kompott (660) F	Kartoffelsuppe mit Gemüse mit Brot (450) Bier
Fr.	Tomatensuppe mit Creme fraiche. (170) Geb. Barschfilet auf Dillsoße, Butterkartoffeln und Salat mit Joghurtdressing. (490) Tiramisucreme (150)	Tomatensuppe mit Creme fraiche. Quarkkeulchen mit Kompott. (450)	Tomatensuppe mit Creme fraiche. Kartoffelnudeln mit Dickmilch. (550) F	Käseplatte mit Brot und Butter (290)
Sa.	Riebelesuppe. (150) Saures Lüngrl mit Semmelknödel. (550) Früchtequark mit Schokostreusel. (130)	Riebelesuppe. Pochierte Eier in Senfsoße und Salzkartoffeln(450) Früchtequark mit Schokostreusel. (130)	Riebelesuppe. Scheiterhaufen mit Birnenkompott. (480) F	Wurstsalat mit (280) Brot und Butter. (220) Bier
So.	Grießklößchensuppe (170) Rehragout mit Apfelblaukraut und Kroketten(610) Kuchen + Torten	Grießklößchensuppe. Apfelblaukraut und Kroketten(610) Bratensoße(440) (40)	Grießklößchensuppe. Quarknockerl mit Butterbrösel und warmer Kirschoße. (420) F	Schinkenröllchen mit (160) Baguette und Butter (170)

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

Hinweise zur Zusatzstoffkennzeichnungspflicht: siehe Rückseite Wir wünschen guten Appetit! (Blau in Klammern = kcal Richtwert) F: Fingerfoodtauglich