

**FRÜHSÜCK:** Kaffee, Milch, alle Teesorten,  
Brötchen, Graubrot Vollkornbrot, Toast,  
Müsli, 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

# Elisabethenheim Viechtach

**Der Küchenchef empfiehlt diese Woche**



**Spätmahlzeit-Frisches Obst  
verschiedene Joghurts**

Speiseplan von 19. 8. bis 25. 8. 2019

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 (Röhrchennudeln) 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)	Rostbratwurst mit Senf, (290) 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	Sommernachtsball (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) Saure Hennabrai mit Knödel und Roner (440) Mokkacreme(80)	Leberknödelsuppe(158) Wirsinggemüse mit Kartoffeln (530)	Leberknödelsuppe(158) Germknödel m. Vanillesosse. (580)F	Champignon- und Hawaitoast (390)
So.	Grießklößchensuppe. (180) Wiener Backhähnchen mit Kartoffelsalat(580) Kuchen und Torten F	Grießklößchensuppe Gebratene Fleischwurst mit Kartoffelsalat(560) Kuchen und Torten	Grießklößchensuppe. Aprikosenaufauf 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