

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 17. 1. bis 23. 1. 2022

**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) Geschmaltene Schweinelende in Chili-Aprikosensoße, Spätzle, Salat(560) Bananenquark mit Schokospäne (120)	Leberspätzlesuppe (180) Vollkornbratlinge mit Paprikasoße Salat(330) Bananenquark mit Schokospäne (120)	Leberspätzlesuppe (180) Gebratener Milchreis mit Kompott. (605)	Tilsiterkäse (260) und Brot und Butter
Di.	Brottsuppe mit gerösteten Zwiebeln.(178) Putenkeule in Petersiliensoße mit Karottengemüse und Dampfkartoffeln (550) Grießflammerie (160)	Brottsuppe mit gerösteten Zwiebeln. Kartoffelbrokkoliauflauf mit Käse überbacken(410) Grießflammerie (160)	Brottsuppe mit gerösteten Zwiebeln. Dampfnudeln mit Vanillesoße(450) F	Italienischer Fleischsalat(230) Weißbrot und Butter. (220)
Mi.	Lauchsuppe. (180) Schinkennudeln mit Ei und Salat(410) Kaffeekränzchen	Lauchsuppe. Bauerngraeß mit Dickmilch. (560)	Lauchsuppe. Milchrahmapfelstrudel mit Vanillesoße(680) F	Kalte Platte mit Brot und Butter (360)
Do.	Schwarzwurzelcremesuppe. (167) Gebratenes Wammerl mit Sauerkraut und Semmelknödel (560) Gebäck	Schwarzwurzelcremesuppe Rahmwirsing mit Butterkartoffeln F (480)	Schwarzwurzelcremesuppe. Grießbrei mit Zimt, Zucker und Kompott. (750)	Hartwurstteller mit Senfgurken (260) Brot und Butter(220)
Fr.	Hühnerbrühe mit Fadennudeln und Gemüsestreifen. (186) Gedünstetes Kabeljaufilet auf Krebssoße mit Butterkartoffeln Salat (490) Pfersichgrütze(220) F	Hühnerbrühe mit Fadennudeln und Gemüsestreifen. Kartoffelpuffer mit Apfelsmus (400)	Hühnerbrühe mit Fadennudeln und Gemüsestreifen. Apfelküchlein mit Vanillesoße (760)	Geleehering (340) mit Brot und Butter. (220) Bier
Sa.	Spinatcremesuppe. (160) Kartoffelgulasch mit Debreziner 560) Frisches Obst.	Spinatcremesuppe. Mit Vanillesoße Käseomelette mit Schwenkkartoffeln Frisches Obst.	Spinatcremesuppe. Heidelbeerpfannkuchen mit Kompott. (690) F	Frischkäserolle mit Kräuter und Ei (287) Mit Brot und Butter(120)
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