

Frühstück: Kaffee, Milch, alle Teesorten, Brötchen, Graubrot Vollkornbrot, Toast, Müsli, Butter, Marmeladen, Frischkäse, Streichwurst, Honig, Wurst, 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 22. 7. bis 28. 7. 2024

Tag	Vollkost 11.30-13.00 (vorbehaltlich auf für Diabetiker geeignet)	Schonkost (vorbehaltlich auf für Diabetiker geeignet)	Mehlspeise	Abendessen 17.15- 18.15
Mo.	Zuchinicremesuppe mit Curry (160) Grillhähnchen mit Sahnesoße und bunte Nudeln Salat (520) Erdbeerbuttermilchschnitte (150)	Zuchinicremesuppe mit Curry Schweizer Rösti mit Pilzragout und Salat (630) Erdbeerbuttermilchschnitte (150)	Zuchinicremesuppe mit Curry Schaumomelette mit Erdbeersirup. (690)	Nudelsalat mit Schinkenstreifen Brot und Butter (320)
Di	Selleriecremesuppe (160) Cevapcici mit Pommes frites und Salat (510) Frisches Obst	Selleriesuppe Gefüllte Kartoffeltaschen mit Broccoli und Sahnesoße (490)	Selleriesuppe Rupfhauben mit Äpfel und Kompott. (520)	Milchreis mit Kompott (220)
Mi	Linsensuppe(160) Gebratener Leberkäse mit Bratkartoffeln und Salat (320) Kaffeekränzchen	Linsensuppe Eieromelette mit Champignons, Salat und Kartoffeln	Linsensuppe Rohrnudeln mit Vanillesoße (450)	Grillabend mit Würstel, Brezen und Bier
Do	Weißkrautsuppe mit Speck (150) Putengeschnetzeltes Hawaii mit Reis und Salat (510) Mousse au chocolat mit Orangensoße (120)	Weißkrautsuppe mit Speck Gebauckene Champignons mit Remouladensoße und Butterkartoffeln Mousse au chocolat mit Orangensoße	Weißkrautsuppe mit Speck. Grießbrei mit Zimtucker und Kompott. (420)	Kalbsleberstreichwurst mit Brot und Butter. (330)
Fr	Karottencremesuppe (160) Gebauckene Fischstäbchen mit Kartoffelsalat und Gurken. (490) Fruchtcocktail mit Preiselbeersahne. (80)	Karottencremesuppe Käsespatzen mit Röstzwiebeln und Salat. (550) Fruchtcocktail mit Preiselbeersahne.	Karottencremesuppe Reiberdatschi mit Apfelmus (590)	Camembert garniert mit (250) Brot und Butter (220)
Sa	Spinatcremesuppe (160) Gemüse Eintopf mit Würstchen(390) Buttermilchcreme mit Birne und Vanille (120)	Spinatcremesuppe. Krautnudeln mit Dickmilch (460) Buttermilchcreme mit Birne und Vanille	Spinatcremesuppe Reisbrei mit Rosinen und Früchte. (650)	Pellkartoffeln mit angemachten Quark. (350)
So	Grießklößchensuppe (260) Gratiniertes Hähnchenbrustfilet auf Ragout von Spargel und Broccoli Kräutertagliatelle (550) Kuchen und Torten	Grießklößchensuppe. Spargelragout-Baroccoliragout mit Tagliatelle (360) Kuchen und Torte.	Grießklößchensuppe. Zwetschgenstrudel mit Kompott. (550)	Hausgemachte Tellersülze (250) mit Brot und Butter (217) Bier

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

Hinweise zur Zusatzstoffkennzeichnungspflicht: siehe Rückseite Wir wünschen guten Appetit! (Blau und in Klammern = kcal Richtwerte)