

**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 27. 5. 2024 bis 2. 6. 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	Pfannkuchensuppe (190) Krautwickerl mit Kräuterkartoffeln (550) Waldfruchtgrütze (70)	Pfannkuchensuppe Tortellini in Schinken, (750) Gemüsewürfel und Sahnesoße Waldfruchtgrütze F	Pfannkuchensuppe Apfelstrudel mit Vanillesoße (550)	Kalte Platte mit Brot und Butter. (230)
Di	Buchstabensuppe mit Gemüsewürfel (190) Gekochter Surhals mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (350) Frisches Obst	Buchstabensuppe mit Gemüsewürfel. Geröstete Semmelknödel mit Zwiebeln und Eier Salat (750) Frisches Obst	Buchstabensuppe mit Gemüsewürfel. Reiskirschauflauf m. Kompott (630) F	Kartoffelsuppe mit Brot (220)
Mit	Weißer Bohnensuppe mit Speck. (170) Rahmspinat mit Wachseier und (350) Kartoffeln. Kaffeekränzchen 70)	Weißer Bohnensuppe mit Speck. Rahmspinat mit Kartoffeln. (350)	Weißer Bohnensuppe mit Speck. Gefüllte Pfannkuchen mit Marmelade und Zimtucker (680) Kompott	Bratwürstl mit Senft, Brot und Bier (220)
Do Fronleichnam	Kohlrabicremesuppe. (160) Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat (440) Kuchen und Torten (95)	Kohlrabicremesuppe. Spaghetti mit Meeresfrüchteragout Salat (380) (95)	Kohlrabicremesuppe. Apfelküchlein (460) mit Vanillesoße F	Weißer Preßsack (230) mit Brot und Butter (220)
Fr	Gebraunte Grießsuppe. (120) Gedünstetes Seelachsfilet in Rieslingsoße (530) und Butterkartoffeln Salat Zitronencreme mit Fruchtsoße (110)	Gebraunte Grießsuppe. Kohlrabigemüse mit Semmelknödel. (360) Zitronencreme mit Fruchtsoße (110)	Gebraunte Grießsuppe. (420) Topfennockerl mit Zwetschgenröster (110)	Weißer Lady mit Brot und Butter (250)
Sa	Kalbfleischsuppe. (210) Schwammerl in Sahnesoße mit Semmelknödel (250) Reis Trauttmansdorff (250)	Kalbfleischsuppe. Schwammerl in Sahnesoße mit Semmelknödel Reis Trauttmansdorff (250)	Kalbfleischsuppe. Tiroler Apfelschmarrn (510) Kompott. F	Zigeunernudelsalat (170) Brot und Butter (220)
So	Schinkenklößchensuppe. (260) Sauerbraten mit Sommergemüse und Nudeln Kuchen und Torten	Schinkenklößchensuppe. Nudeln mit Sommergemüse und (350) und Bratensoße	Schinkenklößchensuppe. Grießschnitte mit Kompott (670) F	Schinkenplatte mit Mixed pickles Brot und Butter (250) Bier (217)

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

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