

**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	<b>Vollkost</b> 11.30-13.00 (vorbehaltlich auf für Diabetiker geeignet)	<b>Schonkost</b> (vorbehaltlich auf für Diabetiker geeignet)	<b>Mehlspeise</b>	<b>Abendessen</b> 17.15-18.15
<b>Mo</b>	<b>Pfannkuchensuppe</b> (190) <b>Krautwicklerl mit Kräuterkartoffeln</b> (550) <b>Waldfruchtgrütze</b> (70)	<b>Pfannkuchensuppe</b> <b>Tortellini in Schinken,</b> (750) <b>Gemüsewürfel und Sahnesoße</b> <b>Waldfruchtgrütze</b> F	<b>Pfannkuchensuppe</b> <b>Apfelstrudel mit Vanillesoße</b> (550)	<b>Kalte Platte mit Brot und Butter.</b> (230)
<b>Di</b>	<b>Buchstabensuppe mit Gemüsewürfel</b> (190) <b>Gekochter Surhals mit Sauerkraut und Kartoffelpüree</b> (350) <b>Frisches Obst</b>	<b>Buchstabensuppe mit Gemüsewürfel.</b> <b>Geröstete Semmelknödel mit Zwiebeln und Eier Salat</b> (750) <b>Frisches Obst</b>	<b>Buchstabensuppe mit Gemüsewürfel.</b> <b>Reiskirschauflauf m. Kompott</b> (630) F	<b>Kartoffelsuppe mit Brot</b> (220)
<b>Mit</b>	<b>Weißer Bohnensuppe mit Speck.</b> (170) <b>Rahmspinat mit Wachseier und</b> (350) <b>Kartoffeln.</b> <b>Kaffeekränzchen</b> 70)	<b>Weißer Bohnensuppe mit Speck.</b> <b>Rahmspinat mit Kartoffeln.</b> (350)	<b>Weißer Bohnensuppe mit Speck.</b> <b>Gefüllte Pfannkuchen mit Marmelade und Zimtucker</b> (680) <b>Kompott</b>	<b>Bratwürstl mit Senft, Brot und Bier</b> (220)
<b>Do</b> Fronleichnam	<b>Kohlrabicremesuppe.</b> (160) <b>Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat</b> (440) <b>Kuchen und Torten</b> (95)	<b>Kohlrabicremesuppe.</b> <b>Spaghetti mit Meeresfrüchteragout Salat</b> (380) (95)	<b>Kohlrabicremesuppe.</b> <b>Apfelküchlein</b> (460) <b>mit Vanillesoße</b> F	<b>Weißer Preßsack</b> (230) <b>mit Brot und Butter</b> (220)
<b>Fr</b>	<b>Gebraunte Grießsuppe.</b> (120) <b>Gedünstetes Seelachsfilet in Rieslingsoße</b> (530) <b>und Butterkartoffeln Salat</b> <b>Zitronencreme mit Fruchtsoße</b> (110)	<b>Gebraunte Grießsuppe.</b> <b>Kohlrabigemüse mit Semmelknödel.</b> (360) <b>Zitronencreme mit Fruchtsoße</b> (110)	<b>Gebraunte Grießsuppe.</b> (420) <b>Topfennockerl mit Zwetschgenröster</b> (110)	<b>Weißer Lady mit Brot und Butter</b> (250)
<b>Sa</b>	<b>Kalbfleischsuppe.</b> (210) <b>Schwammerl in Sahnesoße mit Semmelknödel</b> (250) <b>Reis Trauttmansdorff</b> (250)	<b>Kalbfleischsuppe.</b> <b>Schwammerl in Sahnesoße mit Semmelknödel</b> <b>Reis Trauttmansdorff</b> (250)	<b>Kalbfleischsuppe.</b> <b>Tiroler Apfelschmarrn</b> (510) <b>Kompott.</b> F	<b>Zigeunernudelsalat</b> (170) <b>Brot und Butter</b> (220)
<b>So</b>	<b>Schinkenklößchensuppe.</b> (260) <b>Sauerbraten mit Sommergemüse und Nudeln</b> <b>Kuchen und Torten</b>	<b>Schinkenklößchensuppe.</b> <b>Nudeln mit Sommergemüse und</b> (350) <b>und Bratensoße</b>	<b>Schinkenklößchensuppe.</b> <b>Grießschnitte mit Kompott</b> (670) F	<b>Schinkenplatte mit Mixed pickles</b> <b>Brot und Butter</b> (250) <b>Bier</b> (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