

Frühstück: Kaffee, Milch, alle Teesorten, Brötchen, Graubrot Vollkornbrot, Toast, Müsli, Butter, Marmeladen, Frischkäse, Streichwurst, Honig, Wurst, Wasser, Fruchtsaftgetr. Stehen im WB zur Verfügung 8.00-9.00

Elisabethenheim Viechtach

Der Küchenchef empfiehlt diese Woche



Speiseplan von 28. 9. bis 4. 10. 2020

**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.	Zucchini cremesuppe (160) Putengeschnetzeltes in Paprikasoße Blumenkohlgemüse und Kartoffeln (390) Erdbeer Rhabarber- Mousse (450)	Zucchini cremesuppe (160) Gemüseragout mit Kartoffeln (400) Erdbeer Rhabarber- Mousse (450)	Zucchini cremesuppe Dampfnudeln mit Vanillesoße (720)	Kalte Platte mit Butter u. Brot (260)
Di.	Sternchensuppe mit Gemüsewürfel. (106) Leberwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (390) Frisches Obst (250)	Sternchensuppe mit Gemüsewürfel. Geröstete Kartoffeln mit Speck, Eier und Salat (410)	Sternchensuppe mit Gemüsewürfel. Grießauflauf mit Marzipan und Kompott. (720)	Tomate mit Mozzarella (260) mit Brot und Butter (217)
Mi.	Blumenkohl cremesuppe. (160) Apfelstrudel mit Vanillesoße (430) Kaffeekränzchen (560)	Blumenkohl cremesuppe. Penne mit Tomatensoße (450) Kaffeekränzchen	Blumenkohl cremesuppe. Gebratener Milchreis mit Kompott (480) F	Wiener Würstchen mit Brot und Butter Bier (360)
Do.	Knoblauchsuppe (189) Saure Leber mit Salzkartoffeln und Salat (420) Buttermilchdessert (520)	Knoblauchsuppe Kohlrabiaufbau mit Nudeln und Frische Kräuter (410) Buttermilchdessert	Knoblauchsuppe Grießschnitte in Nußkruste Apfelkompott (670) F	Itl. Fleischsalat auf Salatblatt (230) mit Baguette und Butter (217)
Fr.	Karotten cremesuppe. (160) Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensoße Petersilienkartoffeln und Salat Aprikosengrütze mit Sahne (60)	Karotten cremesuppe. Gefüllte Kartoffeltasche mit Gemüse (410) Aprikosengrütze mit Sahne. F	Karotten cremesuppe. Apfelscheiterhaufen mit Kompott. (480)	Camembert garniert ,(150) Brot und Butter (217)
Sa. <small>Tag d. De. Einheit</small>	Broccolicremesuppe (160) Spanferkel in Biersoße, Kartoffelknödel, Rote Beete (510) Kuchen u. Torten	Broccolicremesuppe. Kartoffelknödel mit Bratensoße und Rote Beete (390)	Broccolicremesuppe. Rohrnudeln mit Vanillesoße. (450) F	Kalte Platte (260) mit Brot und Butter (217)
So.	Spargel cremesuppe. (160) Kalbsrahmbraten mit Karottengemüse und Krokette (480) Kuchen und Torten	Spargel cremesuppe. Krokette mit Karottengemüse und Sahnesoße (350)	Spargel cremesuppe. Quarkknockerl auf (505) Aprikosenröster. F	Prager Schinken mit marinierten Kürbis (260) Weißbrot und Butter (217) Bier

Änderungen bleiben der Küche vorbehalten. Portionsgrößen, Sonderwünsche, passierte Kost u. Ergänzungsnahrung können individuell auf den Essenskarten vermerkt werden

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