

*Frühstück: Kaffee, Milch, alle Teesorten.
Brötchen, Graubrot Vollkornbrot, Toast,
Müli, Butter, Marmeladen, Frischkäse,
Streichwurst, Honig, Wurst, Fruchtsaftgetr. Wasser
stehen im WB. zur Verfügung
8.00-9-00*

Elisabethenheim Viechtach

Der Küchenchef empfiehlt diese Woche



**Spätmahlzeit-Buttermilch- und Molkefrucht
verschiedene Joghurts**

Speiseplan von 9. 9. bis 15. 9. 2019

Tag	Vollkost 11.30-13.00 (vorbehaltlich auch für Diabetiker geeignet)	Schonkost (vorbehaltlich auch für Diabetiker geeignet)	Mehlspeise	Abendessen 17.15- 18.15
Mo.	Sternchensuppe. (112) Geräucherter Schweinebauch mit Sauerkraut und Kartoffelpüree. (550) Schwarzwälder Schokopudding	Sternchensuppe. Gemüserösti mit Petersiliensoße. (456) Schwarzwälder Schokopudding . F	Sternchensuppe. Apfelstrudel mit Vanillesoße (705)	Weißer Leberkäse mit Senfgurken (201)
Di.	Weißer Bohnensuppe mit Speck. (175) Gebatene Hähnchenkeule mit Bandnudeln und Salat in Kräutervinaigrette (650) Frisches Obst	Weißer Bohnensuppe mit Speck. Sahnenudeln mit geräucherter Putenbrust und Champignons (490) Frisches Obst	Weißer Bohnensuppe mit Speck. Zwetschgenknödel mit Zimt-Zuckerbrösel und weißer Schokoladensauce.	Dicke Kartoffelsuppe mit frischem Majoran und Gemüsewürfel.
Mi.	Zucchini cremesuppe. Reiberdatschi mit Apfelmus (560) Kaffeekränzchen	Zucchini cremesuppe. Lammeintopf mit grüne Bohnen und Kartoffeln (340) Kaffeekränzchen	Zucchini cremesuppe. Grießschnitte mit Haselnußmantel und (510) Waldbeerenkompott. (165) F	Weißwürste mit Senf (286) und Brot. (101) Bier
Do.	Zwiebelsuppe mit Brotroutons. Putengeschnetzeltes in Champignonsoße mit Gemüse und Spätzle (394) Birnen-Quarkcreme	Zwiebelsuppe mit Brotroutons. Sommergemüse und Sc. Hollandaise Butterkartoffeln (450) Birnen-Quarkcreme	Zwiebelsuppe mit Brotroutons. Scheiterhaufen mit Kompott. F(510)	Angemachter Frischkäse mit Radieschen, Brot und Butter. . (101)
Fr.	Markklößchensuppe. (120) Gebatenes Tilapiafilet Rieslingsoße, Kartoffeln und Tomatensalat mit Schalottendressing (42) (109)	Markklößchensuppe. Bauerngras mit Dickmilch. (560) (109)	Markklößchensuppe. Kaiserschmarrn mit Apfelmus. (509) F	Brathering mit Pellkartoffeln. (490)
Sa.	Geflügel cremesuppe mit Schinkenwürfel (210) Pichelsteiner - Eintopf. (390) Vanillecreme mit Fruchtsoße	Geflügel cremesuppe mit Schinkenwürfel Pichelsteiner - Eintopf. Vanillecreme mit Fruchtsoße	Geflügel cremesuppe mit Schinkenwürfel Bavesen mit Kompott. (490) F	Schweinskopfsülze mit Brot und Butter. (217) Bier
So.	Schwarzwälder Speckknödelsuppe. Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffel - Gurkensalat. (410) Kuchen, bzw. Torte. F	Schwarzwälder Speckknödelsuppe. Leberkäse mit Kartoffel - Gurkensalat. Kuchen, bzw. Torte.	Schwarzwälder Speckknödelsuppe. Marillenknödel auf heißen Sauerkirschen. (540)	Kalte Platte mit (210) Brot und Butter. (217)

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

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