

Lebensmittel: Nüsse, Milch, Eier

*Teesorten,
Brötchen, Graubrot Vollkornbrot, Toast,
Müsli, Butter, Marmeladen, Frischkäse,
Streichwurst, Honig, Wurst.
Wasser, Fruchtsaftgetr. st. im WB z.
Verfügung
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 16. 5. bis 22. 5. 2022

Tag	Vollkost 11.30-13.00 (vorbehaltlich auch für Diabetiker geeignet)	Schonkost/Diabetikerkost	Mehlspeise	Abendessen 17.15-18.15
Mo.	Kerbelcremesuppe Ofenfrischer Leberkäse mit Kartoffelbrei u. Salat Gewürzkuchenmousse (80)	Kerbelcremesuppe. Penne (Röhrennudeln) in Knoblauchtomatensoße Salat Gewürzkuchenmousse F	Kerbelcremesuppe. Zwetschgenknödel mit Vanillesoße. (650)	Schweizer Wurstsalat (250) mit Brot und Butter. (217) Bier
Di.	Nudelsuppe (190) Lasagne mit Salat (690) Frisches Obst	Nudelsuppe. Zwirl mit Dickmilch (670) Frisches Obst	Nudelsuppe. Liwanzen (Böhmische pfannkuchen) mit Heidelbeersoße(460) F	Kalte Platte mit Essiggemüse, (150) Brot und Butter (217)
Mi.	Pfannkuchensuppe (210) Ungarisches Gulasch mit Kartoffeln und Bohnensalat Kaffeekränzchen	Pfannkuchensuppe Überbackener Blumenkohl mit Schinkenstreifen (560) F	Pfannkuchensuppe Reisquarkauflauf mit Kompott. (650)	Rostbratwurst mit Senf, (290) Brot und Butter. (217) Bier
Do.	Bärlauchsuppe. (160) Surbraten mit Kartoffelknödel und Krautsalat(540) Heidelberr-Apfelgrütze	Bärlauchsuppe Frischer Stangenspargel mit Sc. Hollandaise und Salzkartoffeln(560)	Bärlauchsuppe Gefüllte Pfannkuchen mit Kirschkonfitüre (540) F	Lauchkartoffelsuppe mit Brot (480)
Fr.	Semmelsuppe mit gerösteten Zwiebeln (180) Gebackenes Seelachsfilet mit Kartoffelsalat (520) Mohrenkopf (220)	Semmelsuppe mit gerösteten Zwiebeln Spätzle in Champignonsoße mit Käse.überbacken. (560) Mohrenkopf	Semmelsuppe mit gerösteten Zwiebeln. Kaiserschmarrn mit Kompott (570)F	Tomatenherring mit Zwiebelringe mit Brot und Butter (217)
Sa.	Leberknödelsuppe(158) Hühnerfricasse mit Spargel, glasierte Karotten und Reis (440) Mokka creme(80)	Leberknödelsuppe(158) Wirsinggemüse mit Kartoffeln (530)	Leberknödelsuppe(158) Germknödel m. Vanillesoße (580)F	Champignon- und Hawaitoast (390)
So.	Grießklößchensuppe. (180) Wiener Backhähnchen mit Kartoffelsalat(580) Kuchen und Torten F	Grießklößchensuppe Gebratene Fleischwurst mit Kartoffelsalat(560) Kuchen und Torten	Grießklößchensuppe. Aprikosenauflauf mit Kompott. (480)	Kalten Braten mit Meerrettich (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 Zusatzstoffkennzeichnungspflicht: siehe Rückseite Wir wünschen guten Appetit! (blau und in Klammer = kcal.-Richtwert) F = Fingerfoodtauglich