

**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 15. 7. bis 21. 7. 2024

**Spätmahlzeit: frisches Obst  
verschiedene Joghurts**

Tag	<b>Vollkost 11.30-13.00</b> (vorbehaltlich auch für Diabetiker geeignet)	<b>Schonkost</b> (vorbehaltlich auch für Diabetiker geeignet)	<b>Mehlspeise</b>	<b>Abendessen</b> 17.15-18.15
<b>Mo.</b>	<b>Gemüsecremesuppe</b> (160) <b>Putengeschnetzeltes in Paprikasoße</b> <b>Blumenkohlgemüse, Kartoffeln</b> (510) <b>Erdbeer-Rhabarber-Mousse</b> (450)	<b>Zucchini cremesuppe</b> (160) <b>Gemüseragout mit Kartoffeln</b> (400) (450)	<b>Zucchini cremesuppe</b> <b>Dampfnudeln mit Vanillesoße</b> (720)	<b>Italienischer Fleisschsalat mit Baquette und Butter</b> (217)
<b>Di.</b>	<b>Sternchensuppe mit Gemüsewürfel.</b> (106) <b>Kasseler mit Sauerkraut und Kartoffelpüree</b> (390) <b>Frisches Obst</b> (250)	<b>Sternchensuppe mit Gemüsewürfel.</b> <b>Geröstete Kartoffeln mit Speck, Eier und Salat</b> (410)	<b>Sternchensuppe mit Gemüsewürfel.</b> <b>Grießauflauf mit Marzipan und Kompott.</b> (720)	<b>Tomate mit Mozzarella</b> (260) <b>mit Brot und Butter</b> (217)
<b>Mi.</b>	<b>Blumenkohl cremesuppe.</b> (160) <b>Apfelstrudel mit Vanillesoße</b> (430) <b>Kaffeekränzchen</b> (560)	<b>Blumenkohl cremesuppe.</b> <b>Penne mit Tomatensoße</b> (450) <b>Kaffeekränzchen</b>	<b>Blumenkohl cremesuppe.</b> <b>Gebratener Milchreis mit Kompott</b> (480) F	<b>Wiener Würstchen</b> (286) <b>mit Brot und Butter</b> (217) <b>Bier</b>
<b>Do.</b>	<b>Knoblauchsuppe</b> (189) <b>Spanferkel in Biersoße, Kartoffelknödel, Krautsalat</b> <b>Panna cotta</b>	<b>Knoblauchsuppe</b> <b>Kohlrabiauflauf</b> (410)	<b>Knoblauchsuppe</b> <b>Grießschnitte in Nußkruste</b> <b>Apfelkompott</b> (670) F	<b>Kürbisc cremesuppe mit Creme fraich</b> <b>Brot und Butter</b> (260)
<b>Fr.</b>	<b>Karotten cremesuppe.</b> (160) <b>Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensoße</b> <b>Petersilienkartoffeln und Salat</b> <b>Aprikosengrütze mit Sahne</b> (60)	<b>Karotten cremesuppe.</b> <b>Gefüllte Kartoffeltaschen mit Broccoli.</b> (410) <b>Aprikosengrütze mit Sahne.</b> F	<b>Karotten cremesuppe.</b> <b>Apfelscheiterhaufen mit Kompott.</b> (480)	<b>Gebackener Camembert mit Preiselbeeren</b> ,(150) <b>Brot und Butter</b> (217)
<b>Sa.</b>	<b>Broccolicremesuppe</b> (160) <b>Gemüseintopf mit Lyoner</b> ( 420) <b>Gewürzapfelschnitte</b>	<b>Broccolicremesuppe.</b> <b>Gemüseintopf mit Lyoner</b> <b>Gewürzapfelschnitte</b> (390)	<b>Broccolicremesuppe.</b> <b>Rohrnudeln mit Vanillesoße.</b> (450) F	<b>Kalte Platte</b> (260) <b>mit Brot und Butter</b> (217)
<b>So.</b>	<b>Spargel cremesuppe.</b> (160) <b>Kalbsrahmbraten mit Karottengemüse und Spätzle</b> (480) <b>Kuchen und Torten</b>	<b>Spargel cremesuppe.</b> <b>Spätzle mit Karottengemüse und Sahnesoße</b> (350)	<b>Spargel cremesuppe.</b> <b>Quarknockerl auf</b> (505) <b>Aprikosenröster.</b> F	<b>Prager Schinken mit marinierten Kürbis</b> (260) <b>Weißbrot und Butter</b> (217) <b>Bier</b>

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