

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 Nougats**

Speiseplan von 5. 10. bis 11. 10. 2020

Tag	Vollkost 11.30–13.00 (vorbehaltlich auf für Diabetiker geeignet)	Schonkost (vorbehaltlich auf für Diabetiker geeignet)	Mehlspeise	Abendessen 17.15- 18.15
Mo.	Zucchini cremesuppe mit Curry (160) Grillhähnchen mit bunten Nudeln und Sahnesoße und Salat (520) Erdbeerbuttermilchschnitte (150)	Zucchini cremesuppe mit Curry Schweizer Rösti mit Pilzragout und Salat (630) Erdbeerbuttermilchschnitte (150)	Zucchini cremesuppe mit Curry Schaumomelette mit Erdbeersirup. (690)	Nudelsalat mit Schinkenstreifen Brot und Butter (320)
Di	Sellerie cremesuppe (160) Cevapcici mit Pommes frites Tzaziki und Salat (510) Frisches Obst	Selleriesuppe Gefüllte Kartoffeltaschen mit Broccoli und Sahnesoße (490)	Selleriesuppe Rupfhauben mit Apfel und Kompott. (520)	Milchreis mit Kompott (220)
Mi	Linsensuppe (160) Gebratener Leberkäse mit Bratkartoffeln und Salat (320) Kaffekränzchen	Linsensuppe Eieromelette mit Champignons, Salat und Kartoffeln	Linsensuppe Rohrnudeln mit Vanillesoße (450)	Weißwurst mit (280) Brot und Butter (220) Bier
Do	Weißkrautsuppe mit Speck (150) Putengeschnetzeltes Hawaii mit Reis und Salat (510) Mousse au chocolat mit Orangensoße (120)	Weißkrautsuppe Tiroler Speckknödel mit Gorgonzolasoße Mousse au chocolat mit Orangensoße (350)	Weißkrautsuppe mit Speck. Grießbrei mit Zimtucker und Kompott. (420)	Kalbsleberstreichwurst mit Brot und Butter. (330)
Fr	Karotten cremesuppe (160) Gebackene Fischstäbchen mit Kartoffelsalat und Gurken. (490) Fruchtcocktail mit Preiselbeersahne. (80)	Karotten cremesuppe Käsespatzen mit Röstzwiebeln und Salat. (550) Fruchtcocktail mit Preiselbeersahne.	Karotten cremesuppe Reiberdatschi mit Apfelmus (590)	Schmelzkäse mit Radieschen (250) Brot und Butter (220)
Sa	Spinat cremesuppe (160) Gemüse Eintopf mit Wiener Würstchen (390) Buttermilchcreme mit Birne und Vanille (120)	Spinat cremesuppe. Krautnudeln mit Dickmilch (460) Buttermilchcreme mit Birne und Vanille	Spinat cremesuppe Reisbrei mit Rosinen und Früchte. (650)	Pellkartoffeln mit angemachten Quark. (350)
So	Grießklößchensuppe (260) Gratiniertes Hähnchenbrustfilet auf Ragout von Spargel und Broccoli Kräutertagliatelle (550) Kuchen und Torten	Grießklößchensuppe. Spargelragout-Baroccoliragout mit Tagliatelle (360) Kuchen und Torte.	Grießklößchensuppe. Zwetschgenstrudel mit Kompott. (550)	Hausgemachte Tellersülze (250) mit Brot und Butter (217) Bier

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

Hinweise zur Zusatzstoffkennzeichnungspflicht: siehe Rückseite Wir wünschen guten Appetit! (Blau und in Klammern = kcal Richtwerte)