

Frühstück: Kaffee, Milch, alle Teesorten,
Brötchen, Graubrot Vollkornbrot, Toast,
Müsli, Butter, Marmeladen, Frischkäse,
Streichwurst, Honig, Wurst, Wasser, Tee
u. Fruchtsaftgr. st. im WB z. Verfügung
8.00 -9.00

**Spätmahlzeit: Frisches Obst
verschiedene Joghurts**

Elisabethenheim Viechtach

Der Küchenchef empfiehlt diese Woche

Speiseplan von 3. 3. bis 9. 3. 2025



Tag	Vollkost 11.30 –13.00 (vorbehaltlich auch für Diabetiker geeignet)	Schonkost/ (vorbehaltlich auch für Diabetiker geeignet)	Mehlspeise	Abendessen 17.15 –18.15
Mo.	Reissuppe mit Eierfäden (187) Gabelspaghetti mit Hackfleischsoße und Salat (460) Beerengrütze (140)	Reissuppe mit Eierfäden Brokkoli-Kartoffelauflauf. (460) Beerengrütze F	Reissuppe mit Eierfäden Rupfhauben mit Kompott. (520)	Kalte Platte (260) mit Brot und Butter. (217)
Di. Fasching sdiestag	Sternchensuppe mit Gemüsewürfel (169) Rinderbrust in Meerrettichsoße, Brühkartoffeln, Salat(440) Faschingskrapfen	Sternchensuppe mit Gemüsewürfel Blumenkohlrout mit verlorenen Ei Kartoffeln (520)F	Sternchensuppe mit Gemüsewürfel Rohrnudeln mit Vanillesoße(450) F	Gulaschsuppe mit Brot (450)
Mi. Ascherm ittwoch	Erbsensuppe. (180) Gebratener Wels mit Dillsoße und Kartoffeln und Salat) Kaffeekränzchen F	Erbsensuppe. (560) Kartoffelcratin mit und Käse überbacken Salat (450)	Erbsensuppe Pfersichquarkauflauf mit Kompott (480)	Käseteller mit ,Brot und Butter (417)
Do.	Nudelsuppe mit Gemüsestreifen (170) Kalbsgeschnetzeltes mit Brokkoligemüse und Spätzle(480) Pfersichjogurt	Nudelsuppe mit Gemüsestreifen Geröstete Kartoffeln mit Speck u. Eier Pfersichjogurt	Nudelsuppe mit Gemüsestreifen Grießbrei mit Kompott (750)	Saure Milchsuppe mit Brot
Fr.	Tomatensuppe. Gebackenes Seelachsfilet mit Salzkartoffeln und Remouladensoße Salat(480) Gebäck	Tomatensuppe. Forelle Müllerin mit Kartoffeln und Salat Gebäck(580)	Hochzeitsuppe (480) Apfelstrudel mit Vanillesoße. (680) F	Leberkäseaufschnitt(260) mit Brot und Butter(217)
Sa.	Klare Lauchsuppe. (130) Schwammerl in Rahm mit Semmelknödel(560) Frisches Obst	Klare Lauchsuppe. Schwammerl in Rahm mit Semmelknödel.(560)	Klare Lauchsuppe. Schaumomelett mit Birnschmand überbacken. (690) F	Salrom Schinkenkäse (260) mit Brot und Butter (217)
So.	Leberknödelsuppe(180) Schweinebraten mit Reiberknödel u. Rote Beete (480) Kuchen und Torten.	Leberknödelsuppe. Reiberknödel mit Bratensoße (460)	Leberknödelsuppe. Apfelmandl mit Kompott. (650) F	Geräuchertes mit Essiggemüse, (260)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 Klammer = kcal Richtwert) F=Fingerfoodtauglich