

*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 10. 6. bis 16. 6. 2019

| Tag                              | Vollkost 11.30-13.00<br>(vorbehaltlich auch für Diabetiker geeignet)  | Schonkost/Diabetikerkost   | Mehlspeise   | Abendessen 17.15-18.15  |
|----------------------------------|---|--|--|---|
| <b>Mo.</b><br>Pfingst-<br>montag | <b>Kerbelcremesuppe</b><br>Cordon Bleu mit Petersilienkartoffeln und Salat<br>Kuchen und Torten (80)                      | <b>Kerbelcremesuppe.</b><br>Penne (Röhrchennudeln) in<br>Knoblauchtomatensoße Salat<br>F                         | <b>Kerbelcremesuppe.</b><br>Zwetschgenknödel mit<br>Vanillesoße. (650)                 | <b>Schweizer Wurstsalat (250)</b><br>mit Brot und Butter. (217)<br>Bier   |
| <b>Di.</b>                       | <b>Nudelsuppe (190)</b><br>Lasagne mit Salat (690)<br>Frisches Obst   | <b>Nudelsuppe.</b><br>Zwirl mit Dickmilch (670)<br>Frisches Obst   | <b>Nudelsuppe.</b><br>Liwanzen (Böhmische<br>pfannkuchen) mit<br>Heidelbeersoße(460) F | <b>Kalte Platte mit</b><br>Essiggemüse, (150)<br>Brot und Butter (217)    |
| <b>Mi.</b>                       | <b>Pfannkuchensuppe (210)</b><br>Ungarisches Gulasch mit Kartoffeln und<br>Bohnensalat<br>Kaffeekränzchen                 | <b>Pfannkuchensuppe</b><br>Überbackener Blumenkohl mit<br>Schinkenstreifen (560) F                               | <b>Pfannkuchensuppe</b><br>Hollerküchlein mit Kompott<br>(650)                         | <b>Rostbratwurst mit Senf,</b><br>(290)<br>Brot und Butter. (217)<br>Bier |
| <b>Do.</b>                       | <b>Bärlauchsuppe . (160)</b><br>Surbraten mit Kartoffelknödel und Krautsalat(540)<br>Heidelberr-Apfelgrütze               | <b>Bärlauchsuppe</b><br>Frischer Stangenspargel mit Sc.<br>Hollandaise und Butterkartoffeln (560)                | <b>Bärlauchsuppe</b><br>Gefüllte Pfannkuchen mit<br>Kirschkonfitüre. (540)<br>F        | <b>Lauchkartoffelsuppe mit</b><br>Brot (480)                              |
| <b>Fr.</b>                       | <b>Semmelsuppe mit gerösteten Zwiebeln (180)</b><br>Gebackenes Seelachsfilet mit Kartoffelsalat (520)<br>Mohrenkopf (220) | <b>Semmelsuppe mit gerösteten Zwiebeln</b><br>Spätzle in Champignonsoße mit<br>Käse.überbacken. (560) Mohrenkopf | <b>Semmelsuppe mit gerösteten</b><br>Zwiebeln.<br>Kaiserschmarrn mit<br>Kompott.(570)F | <b>Tomatenherring mit</b><br>Zwiebelringe mit Brot<br>und Butter .(217)   |
| <b>Sa.</b>                       | <b>Leberknödelsuppe(158)</b><br>Hühnerfricassee mit Spargel, glasierte Karotten und<br>Reis (440) Mokka creme(80)         | <b>Leberknödelsuppe(158)</b><br>Wirsinggemüse mit Kartoffeln (530)   | <b>Leberknödelsuppe(158)</b><br>Germknödel m. Vanillesoße<br>(580)F                    | <b>Champignon- und</b><br>Hawaitoast (390)                                |
| <b>So.</b>                       | <b>Grießklößchensuppe. (180)</b><br>Wiener Backhähnchen mit Kartoffelsalat(580)<br>Kuchen und Torten F                    | <b>Grießklößchensuppe</b><br>Gebratene Fleischwurst mit<br>Kartoffelsalat(560)<br>Kuchen und Torten              | <b>Grießklößchensuppe.</b><br>Aprikosenauflauf mit Kompott.<br>(480)                   | <b>Kalten Braten mit</b><br>Meerrettich (210)<br>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