

Frühstück: Kaffee, Milch, alle Teesorten, Brötchen, Graubrot Vollkornbrot, Toast, Müsli, Butter, Marmeladen, Frischkäse, Streichwurst, Honig, Wurst, Wasser, Fruchtsaftgetr. stehen im WB. zur Verfügung 8.00-9.30

Elisabethenheim Viechtach

Der Küchenchef empfiehlt diese Woche

Speiseplan von 16. 3. bis 22. 3. 2020



**Spätmahlzeit: frisches Obst
verschiedene Joghurts**

Tag	Vollkost 11.30-13.00 (vorbehaltlich auch für Diabetiker geeignet)	Schonkost (vorbehaltlich auch für Diabetiker geeignet)	Mehlspeise	Abendessen 17.15-18.15
Mo.	Cremesuppe. von Sauerampfer (160) Hackbraten mit Speckbohnen Kartoffelpüree (560) Zitronencreme(140)	Cremesuppe. von Sauerampfer Rahmwirsing mit Butterkartoffeln(250) Zitronencreme(140)	Cremesuppe. von Sauerampfer Grießauflauf mit Kompott (450) F	Hartwurststeller(264) mit Brot und Butter (220)
Di.	Nudelsuppe mit Gemüse. (140) Zigeunergeschnetztes mit Nudeln und Salat (480) Frisches Obst	Nudelsuppe mit Gemüse. Blumenkohlbrätling mit Petersilienkartoffeln und Schnittlauchsoße. (590) F	Nudelsuppe mit Gemüse. Apfelpannkuchen mit (540) Kompott.	Kalte Platte mit Essiggemüse (260) Brot und Butter (220)
Mi.	Champignoncremesuppe Pizza Allerlei mit Salat(430) Kaffeekränzchen	Champignoncremesuppe Sahnekohlrabi mit Knödel (410) Kaffeekränzchen	Champignoncremesuppe Rohrnudeln mit Vanillesoße . (630)F	Bratwüstl mit Senf, (310) Brot und Butter. (220)
Do.	Weißbrotsuppe mit gerösteten Zwiebeln. (150) Hähnchenschnitzel mit Kartoffelsalat. (550) Kiwi-Stachelbeergrütze mit Sahne (60) F	Weißbrotsuppe mit gerösteten Zwiebeln. Schorr'nblatt'l mit Eier und Dickmilch Kiwi-Stachelbeergrütze mit Sahne.	Weißbrotsuppe mit gerösteten Zwiebeln. Grießschmarrn mit Kompott (660) F	Ungarische Lauchsuppe mit und Brot (450) Bier
Fr.	Tomatensuppe mit Creme fraiche. (170) Geb.Lachsfilet auf Dillsoße, Butterkartoffeln und Salat mit Joghurtdressing. (490) Tiramisucreme (150)	Tomatensuppe mit Creme fraiche. Quarkkeulchen mit Kompott. (450)	Tomatensuppe mit Creme fraiche. Kartoffelnudeln mit Dickmilch. (550) F	Angemachter Rettich mit Brot und Butter(290)
Sa.	Riebelesuppe. (150) Saures Lüngerl mit Semmelknödel. (550) Früchtequark mit Schokostreusel. (130)	Riebelesuppe. Pochierte Eier in Senfsoße und Salzkartoffeln(450) Früchtequark mit Schokostreusel. (130)	Riebelesuppe. Scheiterhaufen mit Birnenkompott. (480) F	Wurstsalat mit (280) Brot und Butter. (220) Bier
So.	Grießklößchensuppe (170) Rehragout mit Blaukraut und Spätzle (610) Kuchen + Torten	Grießklößchensuppe. Spätzle mit Blaukraut Bratensoße(440) (40)	Grießklößchensuppe. Quarknockerl mit Butterbrösel und warmer Kirschoße. (420) F	Schinkenröllchen mit (160) Weißbrot und Butter (170)

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

Hinweise zur Zusatzstoffkennzeichnungspflicht: siehe Rückseite Wir wünschen guten Appetit! (Blau in Klammern = kcal Richtwert) F: Fingerfoodtauglich