

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 17. 3. bis 23. 3. 2025



**Spätmahlzeit- frisches Obst
verschiedene Loghurts**

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 und Kartoffelbrei (560) Zitronencreme (140)	Cremesuppe. von Sauerampfer Rahmwirsing mit Butterkartoffeln(250) (140) Zitronencreme	Cremesuppe. von Sauerampfer Grießauflauf mit Zimtucker und Kompott (45 F)	Hartwurststeller (264) mit Brot und Butter (220)
Di.	Pfannkuchensuppe mit Gemüse. (140) Zigeunergeschnetzeltes mit Nudeln und Salat (480) Frisches Obst	Pfannkuchensuppe mit Gemüse. (140) Blumenkohlbrätling mit Petersilienkartoffeln und Schnittlauchsoße. (590) F	Pfannkuchensuppe mit Gemüse. (140) Apfelpfannkuchen mit (540) Kompott.	Käseplatte mit Radieschen (260) Brot und Butter (220)
Mi.	Champignoncremesuppe Pizza Allerlei mit Salat Kaffeekränzchen	Champignoncremesuppe Sahnekohlrabi mit Semmelknödel (410) Kaffeekränzchen	Champignoncremesuppe Rohrnudeln mit Vanillesoße (630)F	Bratwürstl mit Brot und Senf (450) Bier
Do.	Weißbrotsuppe mit gerösteten Zwiebeln. (150) Hähnchenschnitzel mit Kartoffelsalat. (550) Götterspeise mit Sahne (60) F	Weißbrotsuppe mit gerösteten Zwiebeln. Schorrbblattl mit Eier und Dickmilch Götterspeise mit Sahne.	Weißbrotsuppe mit gerösteten Zwiebeln. Grießschmarrn mit Kompott (660) F	Schichtsalat gemischt mit Butter u. Baguette (220)
Fr.	Tomatensuppe mit Creme fraiche. (170) Gebratenes Barschfilet mit Dillsoße Kartoffeln und Salat(430) Tiramisucreme (150)	Tomatensuppe mit Creme fraiche. Quarkkeulchen mit Kompott. (450)	Tomatensuppe mit Creme fraiche. Kartoffelnudeln mit Dickmilch. (550) F	Schmelzkäse mit Brot und Butter (290)
Sa.	Riebelesuppe. (150) Saures Lüngrl mit Semmelknödel. (550) Früchtequark mit Schokostreusel. (130)	Riebelesuppe. Pochierte Eier in Senfsoße und Salzkartoffeln(450) Früchtequark mit Schokostreusel. (130)	Riebelesuppe. Apfelstrudel mit Vanillesoße (480) F	Wurstsalat mit (280) Brot und Butter. (220) Bier
So.	Grießklößchensuppe (170) Rehragout mit Speckrosenkohl und Böhmisches Knödel (610) Kuchen + Torten	Grießklößchensuppe. Böhmisches Knödel mit Speckrosenkohl und 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