

Frühstück: Kaffee, Milch, alle Teesorten, Brötchen, Graubrot Vollkornbrot, Toast, Müsli, Butter, Marmeladen, Frischkäse, Streichwurst, Honig, Wurst, Fruchtsaftgetr. Wasser stehen im WB. zur Verfügung 8.00-9.00

Elisabethenheim Viechtach

Der Küchenchef empfiehlt diese Woche



**Spätmahlzeit-Buttermilch- und Molke drink
verschiedene Joghurts**

Speiseplan von 6.1. bis 12.1. 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.	Sternchensuppe. (112) Cordon Bleu mit Kartoffelsalat.(550) Kuchen und Torte	Sternchensuppe. Gemüserösti mit Petersiliensoße.(456) Kuchen und Torte . F	Sternchensuppe. Apfelstrudel mit Vanillesoße (705)	Schichtsalat gemischt mit Weißbrot und Butter
Di.	Weißer Bohnensuppe mit Speck. (175) Gebratene Hähnchenkeule mit Bandnudeln und Salat in Kräutervinaigrette(650) Frisches Obst	Weißer Bohnensuppe mit Speck. Sahnenudeln mit geräucherter Putenbrust und Champignons(490) Frisches Obst	Weißer Bohnensuppe mit Speck. Zwetschgenknödel mit Zimt- Zuckerbrösel und weißer Schokoladensauce.	Kartoffelsuppe mit Brot. . (490)
Mi.	Leberspätzlesuppe Reiberdatschi mit Apfelmus(560) Kaffeekränzchen	Leberspätzlesuppe Lammeintopf mit grüne Bohnen und Kartoffeln(340) Kaffeekränzchen	Leberspätzlesuppe Grießschnitte mit Haselnußmantel und (510) Waldbeerenkompott. (165) F	Weißwürste mit Senf (286) und Brot. (101) Bier
Do.	Zwiebelsuppe mit Brotroutons. Putengeschnetzeltes in Champignonsoße mit Gemüse und Spätzle (394) Birnen-Quarkcreme	Zwiebelsuppe mit Brotroutons. Asia Bowl (450) Birnen-Quarkcreme	Zwiebelsuppe mit Brotroutons. Scheiterhaufen mit Kompott. F(510)	Angemachter Frischkäse mit Radieschen, Brot und Butter. . (101)
Fr.	Markklößchensuppe.(120) Gebratenes Tilapiafilet Rieslingsoße, Kartoffeln und Tomaten-(490) Salat mit Schalottendressing (42) Orangencreme (109)	Markklößchensuppe. Gebackene Tintenfischringe mit Romouladensauce und Kartoffeln Salat(560) Orangencreme (109)	Markklößchensuppe. Kaiserschmarrn mit Apfelmus. (509)	Brathering mit Pellkartoffeln. (490)
Sa.	Geflügelcremesuppe mit Schinkenwürfel(210) Pichelsteiner - Eintopf.(390) Vanillecreme mit Fruchtsoße	Geflügelcremesuppe mit Schinkenwürfel Pichelsteiner - Eintopf. Vanillecreme mit Fruchtsoße	Geflügelcremesuppe mit Schinkenwürfel Bavesen mit Kompott. (490)	Schweinskopfsülze mit Brot und Butter. (217) Bier
So.	Schwarzwälder Speckknödelsuppe. Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffel - Gurkensalat.(410) Kuchen, bzw. Torte. F	Schwarzwälder Speckknödelsuppe. Leberkäse mit Kartoffel - Gurkensalat. Kuchen, bzw. Torte.	Schwarzwälder Speckknödelsuppe. Marillenknödel auf heißen Sauerkirschen.(540)	Kalte Platte mit (210) Brot und Butter. (217)

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

Hinweise zur Zusatzstoffkennzeichnungsverordnung: siehe Rückseite Wir wünschen guten Appetit! (blau und in Klammer = kcal Richtwert) F : Fingerfoodtauglich