

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

Elisabethenheim Viechtach

Der Küchenchef empfiehlt diese Woche

Speiseplan von 23. 3. bis 29. 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.	Zucchinicremesuppe (160) Putengeschnetzeltes in Paprikasoße Blumenkohlgemüse und Kartoffeln (390) Erdbeer Rhabarber- Mousse (450)	Zucchinicremesuppe (160) Gemüseragout mit Kartoffeln (400) Erdbeer Rhabarber- Mousse (450)	Zucchinicremesuppe Dampfnudeln mit Vanillesoße (720)	Kartoffelsuppe mit Gemüswürfel u. Brot (260)
Di.	Sternchensuppe mit Gemüswürfel. (106) Leberwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (390) Frisches Obst (250)	Sternchensuppe mit Gemüswürfel. Geröstete Kartoffeln mit Speck, Eier und Salat (410)	Sternchensuppe mit Gemüswürfel. Grießauflauf mit Marzipan und Kompott. (720)	Tomate mit Mozzarella (260) mit Brot und Butter (217)
Mi.	Blumenkohlcremesuppe. (160) Apfelstrudel mit Vanillesoße (430) Kaffeekränzchen (560)	Blumenkohlcremesuppe. Penne mit Tomatensoße (450) Kaffeekränzchen	Blumenkohlcremesuppe. Gebratener Milchreis mit Kompott (480) F	Wiener Würstchen (286) mit Brot und Butter (217) Bier
Do.	Knoblauchsuppe (189) Spanferkel in Biersoße, Kartoffelknödel, Rote Beete (510) Buttermilchdessert (520)	Knoblauchsuppe Kohlrabiauflauf mit Nudeln und Frische Kräuter (410) Buttermilchdessert	Knoblauchsuppe Grießschnitte in Nußkruste Apfelkompott (670) F	Itl. Fleischsalat auf Salatblatt (230) mit Baguette und Butter (217)
Fr.	Karottencremesuppe. (160) Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensoße Petersilienkartoffeln und Salat Aprikosengrütze mit Sahne (60)	Karottencremesuppe. Gefüllte Kartoffeltaschen mit Broccoli. (410) Aprikosengrütze mit Sahne. F	Karottencremesuppe. Apfelscheiterhaufen mit Kompott. (480)	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren (150) Brot und Butter (217)
Sa.	Broccolicremesuppe (160) Saure Leber mit Semmelknödel und Salat (420) Bayerische Creme mit Erdbeeren	Broccolicremesuppe. Gemüseintopf mit Lyoner Bayerische Creme mit Erdbeeren (390)	Broccolicremesuppe. Rohrnudeln mit Vanillesoße. (450) F	Kalte Platte (260) mit Brot und Butter (217)
So.	Spargelcremesuppe. (160) Kalbsrahmbraten mit Karottengemüse und Kroketten (480) Kuchen und Torten	Spargelcremesuppe. Kroketten mit Karottengemüse und Sahnesoße (350)	Spargelcremesuppe. Quarknockerl auf (505) Aprikosenröster. F	Prager Schinken mit marinierten Kürbis (260) Weißbrot und Butter (217) Bier

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

F: Fingerfoodtauglich