

**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 24. 3. bis 30. 3. 2025



**Spätmahlzeit: Frisches Obst  
verschiedene Joghurts**

Tag	<b>Vollkost 11.30-13.00</b> <small>(vorbehaltlich auch für Diabetiker geeignet)</small>	<b>Schonkost</b> <small>(vorbehaltlich auch für Diabetiker geeignet)</small>	<b>Mehlspeise</b>	<b>Abendessen</b> <small>17.15-18.15</small>
<b>Mo.</b>	Gemüsecremesuppe (160) Putengeschnetzeltes in Paprikasoße Blumenkohlgemüse Kartoffeln(510) Erdbeer-Rhabarber-Mousse(450)	Zucchini-cremesuppe (160) Gemüseragout mit Kartoffeln(400) (450)	Zucchini-cremesuppe Dampfnudeln mit Vanillesoße(720)	Italienischer Fleisschsalat mit Baquette und Butter (217)
<b>Di.</b>	Sternchensuppe mit Gemüsewürfel. (106) Leberwürste mit Sauerkraut und Kartoffelpüree(390) Frisches Obst (250)	Sternchensuppe mit Gemüsewürfel. Geröstete Kartoffeln mit Speck, Eier und Salat(410)	Sternchensuppe mit Gemüsewürfel. Grießauflauf mit Marzipan und Kompott. (720)	Tomate mit Mozzarella (260) mit Brot und Butter (217)
<b>Mi.</b>	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
<b>Do.</b>	Knoblauchsuppe (189) Spanferkel in Biersoße, Kartoffelknödel, Krautsalat Panna cotta	Knoblauchsuppe Kohlrabiaufauf (410)	Knoblauchsuppe Grießschnitte in Nußkruste Apfelkompott (670) F	Kürbisc-cremesuppe mit Creme fraich Brot und Butter(260)
<b>Fr.</b>	Karottencremesuppe. (160) Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensoße Petersilienkartoffeln und Salat Aprikosengrütze mit Sahne (60)	Karottencremesuppe. Gefüllte Kartoffeltaschen mit Broccoli. (410) Aprikosengrütze mit Sahne. F	Karottencremesuppe. Apfelküchlein mit Vanillesoße (480)	Camembert garniert ,(150) Brot und Butter (217)
<b>Sa.</b>	Broccolic-cremesuppe (160) Gemüse Eintopf mit Lyoner( 420) Gewürzpfefelschnitte	Broccolic-cremesuppe. Gemüse Eintopf mit Lyoner Gewürzpfefelschnitte (390)	Broccolic-cremesuppe. Rohrnudeln mit Vanillesoße. (450) F	Kalte Platte (260) mit Brot und Butter (217)
<b>So.</b>	Spargelcremesuppe. (160) Kalbsrahmbraten mit Karottengemüse und Spätzle (480) Kuchen und Torten	Spargelcremesuppe. Spätzle mit Karottengemüse und Sahnesoße (350)	Spargelcremesuppe. Quarkknockerl 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

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