

Seniorenheim St. Michael, Cham

Mittagessen

19.02.-25.02.2018

Plan 5

Montag

Menü 1 (Vollkost)

Gemüsesuppe²
Omelette mit
Schinken⁷,
Petersilienkartoffeln
Salat⁹
Obst

Menü 2

(Leichte Vollkost/diätgeeignet)

Gemüsesuppe²
Königsberger Klopse mit
Reis u. Gemüse
Obst

Dienstag

Backerbsensuppe² mit
Gemüsestreifen
Bunter Gemüseauflauf
mit Chinakohl⁹
Buttermilchdessert

Backerbsensuppe² mit
Gemüsestreifen
Putenschnitzel^{2,4} mit
Nudeln
u. Chinakohl⁹
Buttermilchdessert

Mittwoch

Alternativ:
Obsttag

Brokkolicremesuppe²
Kasslerbraten mit
Knödel u.
Blaukraut^{1,2,9}
Kompott⁹

Brokkolicremesuppe
Cannelloni mit Tomaten-
soße u. Salat
Kompott

Donnerstag

Karottencremesuppe²
Grießauflauf mit
Kirschen
Pudding^{3,9}

Karottencremesuppe²
Rahmgeschnetzeltes mit
Kartoffelpüree^{2,4,5} und
Kopfsalat⁹, Pudding^{3,9}

Freitag

Grießspätzlesuppe²
Reiberdatschi
Apfelmus^{4,5,9}
Obst

Grießspätzlesuppe²
Fischfilet⁴
Petersilienkartoffeln
Salat⁹
Obst

Samstag

Reissuppe²
Rindergulasch^{2,3,4} mit
Spätzle u. Salat⁹
Joghurt

wie Menü I

Sonntag

Grießnockerlsuppe²
Gefüllt.
Schweinebauch
mit Knödel und
Pariser Karotten
Eis^{2,3,4,9}

wie Menü I

Ihr Küchen-Team wünscht Guten Appetit!

Ersatzweise kann für das Abendgericht eine weiße Suppe oder Brei bestellt werden.

Für die Zubereitung unserer Speisen verwenden wir ausschließlich Jodsalz.

Bei Fragen zu den Allergenen wenden Sie sich bitte an die Küche.

Vorgeschriebene Kennzeichnung: Zusatz – Zulassungsverordnung

- | | | |
|-----------------------------|-----------------------------|----------------------|
| 1. mit Konservierungsstoff | 2. mit Geschmacksverstärker | 3. mit Farbstoff |
| 4. mit Antioxidationsmittel | 5. Geschwefelt | 6. Geschwärzt |
| 7. mit Phosphat | 8. Gewachst | 9. mit Süßungsmittel |



Seniorenheim St. Michael, Cham

Abendessen

19.02.-25.02.2018

Plan 5

Montag

Menü 1
(Vollkost)

Camembert geback.
mit
Preiselbeeren u. Toast⁹

Menü 2

(Leichte Vollkost/diätgeeignet)

Erbensuppe^{2,4,7} mit
Wursteinlage

Dienstag

Fleischsalat^{2,7} garniert
mit Brot und Butter

Kalbszungenwurst^{2,7} mit
Brot, Margarine u. Gurke

Mittwoch

*Alternativ:
Obsttag*

Saure Bratwürste^{2,7} mit
Zwiebelsoße u. Breze

Gem. Käseplatte^{2,3,4} mit
Tomate, Brot u. Margarine

Donnerstag

Leberkäseaufschnitt^{2,4,7}
mit Brot, Butter
und Käseecke

Mag.
Pastetenaufschnitt^{2,7}
mit Brot, Margarine u.
Schmankerlgurke^{4,9}

Freitag

Brathering^{2,4,9}
mit Brot
und Butter
Joghurt

Briekäse mit Brot
Margarine
Joghurt

Samstag

Schokopudding
mit Kompott^{2,3,9}

1 Paar Weißwürste^{2,7}
Senf
Salzweckerl

Sonntag

Salamiaufschnitt^{1,2,4,7}
mit Brot, Butter
und Gurke

Lachsschinken^{1,2,7} mit
Honigmelone, Brot und
Margarine

Ihr Küchen-Team wünscht Guten Appetit!

Ersatzweise kann für das Abendgericht eine weiße Suppe oder Brei bestellt werden.

Für die Zubereitung unserer Speisen verwenden wir ausschließlich Jodsalz.

Bei Fragen zu den Allergenen wenden Sie sich bitte an die Küche.



Vorgeschriebene Kennzeichnung: Zusatz – Zulassungsverordnung

- | | | |
|-----------------------------|-----------------------------|----------------------|
| 1. mit Konservierungsstoff | 2. mit Geschmacksverstärker | 3. mit Farbstoff |
| 4. mit Antioxidationsmittel | 5. Geschwefelt | 6. Geschwärzt |
| 7. mit Phosphat | 8. Gewachst | 9. mit Süßungsmittel |