

# Seniorenheim St. Michael, Cham

## Mittagessen

16.10.-22.10.2017

Plan 2

### Menü 1

(Vollkost)

### Menü 2

(Leichte Vollkost/diätgeeignet)

Montag

Selleriecremesuppe<sup>2</sup>  
Grießschnitten<sup>9</sup> mit  
Kompott<sup>9</sup>  
Obst

Selleriecremesuppe<sup>2</sup>  
Fleischpflanzerl<sup>2</sup> mit Kar-  
toffelpüree u. Gemüse  
Obst

Dienstag

Reissuppe<sup>2</sup>  
Jägerbraten<sup>2</sup> mit  
Kroketten u. Salat  
Vanillecreme<sup>1, 2, 3, 9</sup>

Reissuppe<sup>2</sup>  
Nudelaufauf<sup>2</sup> mit  
gem. Salat<sup>9</sup>  
Vanillecreme<sup>1, 2, 3, 9</sup>

Mittwoch

Alternativ:  
Obsttag

Zwiebelsuppe<sup>2</sup>  
Cordon Bleu  
Petersilienkartoffeln  
Rote Beete  
Obst

Zwiebelsuppe<sup>2</sup>  
Topfenstrudel mit Zimt  
Soße und Kompott<sup>9</sup>  
Obst

Donnerstag

Frühlingssuppe  
Ravioli in Tomaten-  
soße<sup>2, 4</sup> u. Salat  
Quarkspeise<sup>3, 9</sup>

Frühlingssuppe<sup>2</sup>  
Hähnchenkeule mit  
Kart.-salat u. Salat<sup>9</sup>  
Quarkspeise<sup>3, 9</sup>

Freitag

Kartoffelsuppe  
Marillenknödel mit  
Vanillesoße<sup>3, 9</sup>  
Kompott<sup>4, 9</sup>

Kartoffelsuppe  
Fischfilet mit Kräutersoße  
Broccoli und Kartoffeln  
Kompott<sup>4, 9</sup>

Samstag

Nudelsuppe<sup>2</sup>  
Pichelsteiner-Eintopf  
mit Salat  
Obst

wie Menü I

Sonntag

Leberspätzlesuppe<sup>2</sup>  
Schweinebraten<sup>2</sup> mit  
Knödel<sup>2, 4</sup>, Bay. Kraut<sup>2</sup>,  
Eis<sup>2, 3, 4, 9</sup>

Leberspätzlesuppe<sup>2</sup>  
Putenrollbraten<sup>2</sup> mit  
Knödel<sup>2, 4</sup> u. Salat<sup>9</sup>  
Eis<sup>2, 3, 4, 9</sup>

### 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

16.10.-22.10.2017

Plan 2

### Menü 1 (Vollkost)

### Menü 2 (Leichte Vollkost/diätgeeignet)

**Montag**

Pizzaschnitte <sup>7</sup> mit  
Rote Beete <sup>3,9</sup>

Aprikosenauflauf <sup>4,9</sup> mit  
Kompott

**Dienstag**

Pressack sauer mit  
Brot u. Butter

Hühnersuppe  
mit  
Nudeln und Fleisch-  
einlage

**Mittwoch**

*Alternativ:  
Obsttag*

Gemischte Platte  
mit Brot, Butter  
Tomate

Geb. Apfelreis mit Apfel-  
stücken <sup>4,5,9</sup> u. Kompott  
<sup>4,9</sup>

**Donnerstag**

Haferbrei mit  
Kompott <sup>4,9</sup>

Kalbsbratwürstl <sup>2, 4, 7</sup>  
mit  
Senf und Breze

**Freitag**

Tomatenfisch mit  
Brot u. Butter

Camembert mit Gurke,  
Brot u. Margarine

**Samstag**

Reisbrei <sup>9</sup> mit  
Kompott <sup>4,9</sup>

Tellersülze mit Brot  
und Margarine

**Sonntag**

Vanillepudding mit  
Kompott <sup>4,9</sup>

Bierschinken <sup>7</sup> mit  
Radiserl, 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 |