

Seniorenheim St. Michael, Cham

Mittagessen

23.04.-29.04.2018

Plan 1

Menü 1

(Vollkost)

Menü 2

(Leichte Vollkost/diätgeeignet)

Montag

Karottencremesuppe²
Krautwickerl mit Kartoffelpüree u. Salat
Obst

Karottencremesuppe²
Omelette mit Champignons, Schnittlauchkart. u. Salat⁹
Obst

Dienstag

Nudelsuppe
Schnitzel mit Pommes frites u. gem. Salat⁹
Buttermilchdessert

Nudelsuppe
Kartoffel-Karotten-Auflauf mit gem. Salat
Buttermilchdessert

Mittwoch

Alternativ:
Obsttag

Tomatensuppe^{2,3}
Marillenstrudel mit Vanillesoße^{2,3} u. Kompott⁹
Quarkspeise⁹

Tomatensuppe^{2,3}
Saure Leber² mit Kartoffelpüree^{2,4,5} u. Chinakohl
Quarkspeise

Donnerstag

Eierschöberlsuppe²
Schweinsbrüstl² mit Knödel u. Bay. Kraut^{9,2,4}
Obstsalat⁹

Eierschöberlsuppe²
Spätzle-Pilz-Pfanne mit Salat
Obstsalat⁹

Freitag

Blumenkohlsuppe²
Fischstäbchen^{2,4} mit Kartoffel- u. Gurkensalat⁹
Joghurt

Blumenkohlsuppe²
Rühreier mit Spinat und Kartoffeln
Joghurt

Samstag

Haferflockensuppe²
Bunter Gemüseeintopf² mit Fleischeinlage
Obst

wie Menü I

Sonntag

Grießnockerlsuppe
Sauerbraten mit Knödel und gemischt. Salat^{2,4}
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 Kenntlichmachung: 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

23.04.-29.04.2019

Plan 1

	Menü 1 (Vollkost)		Menü 2 (Leichte Vollkost/diätgeeignet)
Montag	Kirschauflauf ^{3,4,9} mit Kompott	<input type="checkbox"/>	Gulaschsuppe ^{2,4,9} mit Brot
Dienstag	Mett- u. Streichwurst ^{7,2} , Käsecke mit Brot und Butter	<input type="checkbox"/>	Kassleraufschnitt ^{1,2,7} mit Schmankerlgurke ⁹ , Brot und Butter
Mittwoch <i>Alternativ: Obsttag</i>	Haferbrei ⁹ mit Kompott ⁹	<input type="checkbox"/>	Kalte Hähnchenkeule mit Brot, Margarine und Tomate
Donnerstag	Erdbeerpudding ^{2,3,4,9} mit Kompott ⁹	<input type="checkbox"/>	Wurstsalat ^{1,7,9} mit Brot und Margarine
Freitag	Port. Emmentaler ^{2,3,4} mit Gurke, Brot und Butter	<input type="checkbox"/>	Ger. Forellenfilet ^{1,2} mit Weißbrot, Meerrettich und Margarine
Samstag	3 St. Wiener-Würstl ^{2,4,7} mit Senf u. Brot	<input type="checkbox"/>	3 St. Putenwiener ^{2,4,7} mit Senf und Brot
Sonntag	Vanillepudding ^{2,3,4,9} mit Kompott ⁹	<input type="checkbox"/>	Kalter Braten mit Brot, Margarine und Gurke

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 |