

# Seniorenheim St. Michael, Cham

## Mittagessen

18.02.-24.02.2019

Plan 2

Menü 1

Menü 2

Montag

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

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

Dienstag

Reissuppe<sup>2</sup>  
Paprikaschnitzel<sup>2</sup> mit  
Nudeln 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  
mit Preiselbeeren,  
Petersilienkartoffeln  
und Rote Beete Salat  
Obst

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

Donnerstag

Linsensuppe  
Ravioli in Tomaten-  
soße<sup>2, 4</sup> und Salat  
Quarkspeise<sup>3, 9</sup>

Linsensuppe<sup>2</sup>  
Hähnchenkeule mit  
Kartoffelsalat 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  
Brokkoli 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> und  
Bayerisch Kraut<sup>2</sup>  
Eis<sup>2, 3, 4, 9</sup>

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 Kennlichmachung: Zusatz – Zulassungsverordnung

- |                             |                             |                  |
|-----------------------------|-----------------------------|------------------|
| 1. mit Konservierungsstoff  | 2. mit Geschmacksverstärker | 3. mit Farbstoff |
| 4. mit Antioxidationsmittel | 5. Geschwefelt              | 6. Geschwärzt    |

**Seniorenheim St. Michael, Cham****Abendessen****18.02.-24.02.2019**

Plan 2

**Menü 1****Menü 2****Montag**Pizzaschnitte <sup>7</sup> mit  
Rote Beete <sup>3,9</sup>Grießbrei  
mit  
Kompott**Dienstag**Pressack sauer mit  
Brot u. ButterQuark angemacht  
mit  
Kartoffeln**Mittwoch***Alternativ:  
Obsttag*Gemischte Platte  
mit Brot, Butter  
TomateGeb. Apfelreis mit Apfel-  
stücken <sup>4,5,9</sup> u. Kompott  
<sup>4,9</sup>**Donnerstag**Haferbrei mit  
Kompott <sup>4,9</sup>Kalbsbratwurstl <sup>2, 4, 7</sup>  
mit  
Senf und Breze**Freitag**Tomatenfisch mit  
Brot u. ButterCamembert mit Gurke,  
Brot u. Butter**Samstag**Reisbrei <sup>9</sup> mit  
Kompott <sup>4,9</sup>Tellersülze mit Brot  
und Butter**Sonntag**Vanillepudding mit  
Kompott <sup>4,9</sup>Bierschinken <sup>7</sup> mit  
Radieserl, Brot und  
Butter**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