

Seniorenheim St. Michael, Cham

Mittagessen

27.03.-02.04.2023

Plan 6

Menü 1

Menü 2

Montag

Gemüsesuppe^g
Omelette^{c,9} mit
Schinken^{1,4,7}
Kartoffeln und Salat⁹
Weincreme^{3,9,c,g,l}

Gemüsesuppe^g
Königsberger Klopse^{c,j}
Reis und Salat⁹
Weincreme^{3,9,c,g,l}

Dienstag

Reissuppe^g
Blut- und Leberwurst^{1,4,j}
mit Sauerkraut
und Kartoffelpüree^{4,9}
Obst

Reissuppe^g
Pfannkuchen^{a,c,g} mit
Erdbeermarmelade
und Kompott^{4,9}
Obst

Mittwoch

Alternativ:
Obsttag

Brokkolisuppe^g
Goldschnitten^{a,c,g}
mit Kompott^{3,9}
Pudding^{9,g}

Brokkolisuppe^g
Rahmbraten^{9,i,j}
mit Nudeln^a
und Salat⁹
Pudding^{9,g}

Donnerstag

Grießspätzlesuppe^{a,c,g}
Gyros geschnetzeltes
mit Zaziki⁹, Pommes
und Krautsalat^{4,9}
Kompott⁹

Grießspätzlesuppe^{a,c,g}
Sellerieschnitzel^a mit
Petersilienkartoffeln
und Krautsalat^{4,9}
Kompott⁹

Freitag

Tomatensuppe^{7,g}
Germknödel^{1,a}
mit Vanillesoße^{3,9,g}
Obst

Tomatensuppe^{7,g}
Kohlrabi brühe⁹ mit
Semmelknödel^{a,c,g}
Obst

Samstag

Nudelsuppe^{a,9}
Grüner Bohneneintopf
mit Rauchfleisch^{1,4}
Quarkspeise^{9,g}

wie Menü 1

Sonntag

Eierstichsuppe^g
Kalbsbraten⁹
mit Pariser Karotten⁹
und Knödel^{4,a,c,g}
Eis^{3,4,9,e,g,h}

wie Menü 1



Ihr Küchen-Team wünscht Guten Appetit!

Speiseplanänderungen sind vorbehalten.

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

Vorgeschriebene Kennzeichnung: Zusatz – Zulassungsverordnung

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

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

Alle Speisen können Spuren enthalten von:

- a.) glutenhaltiges Getreide; b.) Krebstiere; c.) Eier; d.) Fisch; e.) Erdnüsse; f.) Soja; g.) Milch;
h.) Schalenfrüchte; i.) Sellerie; j.) Senf; k.) Sesamsamen; l.) Schwefeldioxid & Sulfit; m.) Lupinen; n.) Weichtiere

Seniorenheim St. Michael, Cham

Abendessen

27.03.-02.04.2023

Plan 6

Menü 1

Menü 2

Montag

Karamellpudding^{3,9,g}
mit Kompott⁴

Gefüllte
Kartoffeltaschen^{2,4,a,g}
mit Karottensalat⁹

Dienstag

Geflügelsülze^{1,4,9},
mit Brot^a, Käsecke^{7,9}
und Tomate

Jagdwurst^{1,4,7}
Emmentaler⁹
mit Brot^a, Butter⁹
und Tomate

Mittwoch

*Alternativ:
Obsttag*

Tomatenfischl
mit Kartoffeln

Naturjoghurt⁹
mit
Bratkartoffeln

Donnerstag

Grießbrei^{9,g}
mit
Kompott⁴

Toast „Hawaii“^{1,4,7,a,g}

Freitag

Obazda⁹
mit Weintrauben
und Brot^a

Vanillepudding^{3,9,g}
mit Kompott⁴

Samstag

Sahnepudding^{3,9,g}
mit Kompott^{4,9}

Wollwurst^{4,7}
mit Senf
und Kartoffelsalat^{9,g,j}

Sonntag

Erdbeerpudding^{3,9,g}
mit Kompott^{4,9}

Gelbwurst^{1,3,4,7,9}
mit Brot^a
Butter⁹ und Gurke¹



Ihr Küchen-Team wünscht Guten Appetit!

Speiseplanänderungen sind vorbehalten.

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

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

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

Alle Speisen können Spuren enthalten von:

a.) glutenhaltiges Getreide; b.) Krebstiere; c.) Eier; d.) Fisch;

e.) Erdnüsse; f.) Soja; g.) Milch; h.) Schalenfrüchte; i.) Sellerie;

j.) Senf; k.) Sesamsamen; l.) Schwefeldioxid & Sulfit; m.) Lupinen; n.) Weichtiere