

# Seniorenheim St. Michael, Cham

## Mittagessen

31.01.-06.02.2022

Plan 2

Menü 1

Menü 2

Montag

*Selleriecremesuppe*  
Grießschnitten<sup>9</sup>  
Kompott<sup>4,9</sup>  
Obst

*Selleriecremesuppe*  
Fleischpflanzerl  
mit Gemüse  
und Kartoffelpüree<sup>4</sup>  
Obst

Dienstag

*Grießsuppe*  
Schaschlikpfanne<sup>4,7</sup>  
mit Reis und Salat<sup>9</sup>  
Pudding<sup>9</sup>

*Grießsuppe*  
Blumenkohl  
mit Käsesoße,  
Kartoffeln und Salat<sup>9</sup>  
Pudding<sup>9</sup>

Mittwoch

Alternativ:  
Obsttag

*Zwiebelsuppe*  
Cordon Bleu<sup>4,7</sup>  
mit Preiselbeeren<sup>9</sup>,  
Petersilienkartoffeln  
und Rote Beete Salat  
Obst

*Zwiebelsuppe*  
Topfenstrudel  
mit Zimtsoße<sup>3,9</sup>  
und Kompott<sup>4,9</sup>  
Obst

Donnerstag

*Linsensuppe*  
Tortelloni  
in Tomatensoße<sup>4</sup>  
mit Salat<sup>9</sup>  
Quarkspeise<sup>3,9</sup>

*Linsensuppe*  
Hähnchenkeule mit  
Kartoffelsalat<sup>9</sup> u. Salat<sup>9</sup>  
Quarkspeise<sup>3,9</sup>

Freitag

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

*Bäuerincremesuppe*  
Fischfilet mit Kräutersoße  
Brokkoli und Nudeln  
Kompott<sup>4,9</sup>

Samstag

*Nudelsuppe*  
Pichelsteiner-Eintopf  
Obst

wie Menü I

Sonntag

*Leberspätzlesuppe*  
Schweinebraten  
mit Knödel<sup>4</sup> und  
Sauerkraut  
Eis<sup>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 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

31.01.-06.02.2022

Plan 2

Menü 1

Menü 2

**Montag**

Pizzaschnitte<sup>4,7</sup> mit  
Karottensalat<sup>9</sup>

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

**Dienstag**

Presssack sauer<sup>4</sup>  
mit  
Brot und Butter

Käsesalat  
mit  
Brot

**Mittwoch**

*Alternativ:  
Obsttag*

Gemischte Platte<sup>4,7</sup>  
mit Brot, Butter  
und Tomate

Gebackener Reis  
mit Apfelstückchen<sup>4,9</sup>  
und Kompott<sup>4,9</sup>

**Donnerstag**

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

Kalbsbratwurstl<sup>4,7</sup>  
mit  
Senf und Breze

**Freitag**

Camembert  
mit Gurke<sup>1,9</sup>,  
Brot und Butter

Quark angemacht  
mit  
Kartoffeln

**Samstag**

Mandelpudding<sup>3,9</sup>  
mit Kompott<sup>4,9</sup>

1 Paar Pfälzer<sup>4,7</sup>  
mit Senf und Brot

**Sonntag**

Vanillepudding<sup>3,9</sup>  
mit  
Kompott<sup>4,9</sup>

Bierschinken<sup>4,7</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 |