

Seniorenheim St. Michael, Cham

Mittagessen

12.08.-18.08.2024

Plan 1

Menü 1

Menü 2

Montag

Bohnensuppe^g
Krautwicker^{g,i,j}
mit Kartoffelpüree^g
und Salat
Milchreis^{3,c,g}

Bohnensuppe^g
Maultaschen^{a,c,g}
mit Salat^g
Milchreis^{3,c,g}

Dienstag

Haferflockensuppe^a
Putenschnitzel^{4,a}
mit Nudeln^a
und Salat^g
Buttermilchdessert^g

Haferflockensuppe^a
Brokkoliauflauf^{c,g}
mit gem. Salat
Buttermilchdessert^g

Mittwoch

Alternativ:
Obsttag

Karottencremesuppe^g
Kirschmichel^{g,a,c,g,h}
mit Vanillesoße^{3,9,g}
und Kompott^{4,9}
Pudding^{9,g}

Karottencremesuppe^g
Saure Leber^g mit
Kartoffelpüree^{4,g}
und Chinakohl^g
Pudding^{9,g}

Donnerstag

Mariä
Himmelfahrt

Grießnockerlsuppe^{a,c,g}
Kräuterbraten^{g,i}
mit Pariser Karotten
und Schupfnudeln^{a,c,g}
Schokomousse^g

wie Menü I

Freitag

Blumenkohlsuppe^g
Fischstäbchen^a
mit Kartoffelsalat^{g,g,i}
und Gurkensalat^g
Quarkspeise^{9,g}

Blumenkohlsuppe^g
Rühreier^{c,g} mit
Spinat^g und Kartoffeln
Quarkspeise^{9,g}

Samstag

Nudelsuppe^{a,g}
Milder Mexikanischer
Hackfleisch Eintopf
Obst

wie Menü I

Sonntag

Eierschöberlsuppe^{a,c,g}
Schweinsbrüstiⁱ
mit Bayerisch Kraut^{g,g}
und Knödel^{4,a,c,g}
Eis^{3,4,9,e,g,h}

wie Menü I



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 & Sulfite; m.) Lupinen; n.) Weichtiere

Seniorenheim St. Michael, Cham

Mittagessen

19.08.-25.08.2024

Plan 2

Menü 1

Menü 2

Montag

Champignoncremesuppe^g
Grießschnitten^{9,a,c,g}
Kompott^{4,9}
Obst

Champignoncremesuppe^g
Fleischpflanzerl^{a,c,j}
mit Gemüse^g
und Kartoffelpüree^{4,g}
Obst

Dienstag

Zwiebelsuppe
Schaschlikpfanne^{1,a,g}
mit Reis
und Salat^g
Vanillecreme^{9,g}

Zwiebelsuppe
Eier^c in Senfsoße^{g,k}
mit Kartoffeln^g
und Salat^g
Vanillecreme^{9,g}

Mittwoch

Alternativ:
Obsttag

Grießsuppe^a
Cordon Bleu^{4,7}
mit Preiselbeeren^g
Petersilienkartoffeln
und Rote Bete Salat
Obst

Grießsuppe^a
Topfenstrudel^{a,c,g}
mit Zimtsoße^{3,9,g}
und Kompott^{4,9}
Obst

Donnerstag

Reissuppe^a
Tortelloni^{a,g}
in Tomatensoße
mit Salat^g
Quarkspeise^{3,9,g}

Reissuppe^a
Hähnchenkeule
mit Kartoffelsalat^{9,g,j}
und Salat^g
Quarkspeise^{3,9,g}

Freitag

Bäuerincremesuppe^g
Marillenknödel^{9,a,c,g}
mit Vanillesoße^{3,9,g}
Kompott^{4,9}

Bäuerincremesuppe^g
Fischfilet in Kräutersoße^g
mit Brokkoli
und Nudeln^a
Kompott^{4,9}

Samstag

Brotsuppe^{a,c,g}
Pichelsteiner-Eintopf^f
Obst

wie Menü I

Sonntag

Leberspätzlesuppe^{a,c}
Schweinebraten^{i,j}
mit Sauerkraut^g
und Knödel^{4,a,c,g}
Eis^{3,4,9,e,g,h}

wie Menü I



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 & Sulfite; m.) Lupinen; n.) Weichtiere