

Seniorenheim St. Michael, Cham

Mittagessen

02.12.-08.12.2024

Plan 3

Menü 1

Menü 2

Montag

Lauchcremesuppe^g
Currywurst^{1,4,7}
mit Pommes frites
und Salat⁹
Obst

Lauchcremesuppe^g
Ofenschlupfer^{a,c,e,g,h}
mit Vanillesoße^{3,9,g}
und Kompott
Obst

Dienstag

Brätspätzlesuppe^{4,7}
Karottenauf^{c,g}
mit Zwiebelsoße
und Salat⁹
Kokosdessert^{9,g}

Brätspätzlesuppe^{4,7}
Zwiebelbraten^{9,i,j}
mit Nudeln^a
und Salat⁹
Kokosdessert^{9,g}

Mittwoch

Alternativ:
Obsttag

Tomatensuppe^g
Schwammerlbrühe^g
Semmelknödel^{a,c,g}
Pudding^{9,g}

Tomatensuppe^g
Reiberdatschi^{c,g}
mit Apfelmus^{4,9}
Pudding^{9,g}

Donnerstag

Riebelesuppe^{a,c,g}
Hackbraten^{a,c,g,i}
mit Kartoffelpüree^{4,g}
und Salat⁹
Obst

Riebelesuppe^{a,c,g}
Nudelauf^{a,c,g}
mit Salat⁹
Obst

Freitag

Selleriecremesuppe^{4,g}
Backfisch^a
mit Kartoffel-^{9,i} und
Bohnensalat⁹
Quarkspeise^{9,g}

Selleriecremesuppe^{4,g}
Gemüsestrudel^{a,c,g,i}
mit Kräuterschmand^g
und Bohnensalat⁹
Quarkspeise^{9,g}

Samstag

Backerbsensuppe^{a,c,g}
Serbisches Reisfleisch
mit Chinakoh⁹
Götterspeise^{3,9}

wie Menü I

Sonntag

Grießnockerlsuppe^{a,c,g}
Jägerbraten^{9,i} mit
Spätzle^{a,c} und Salat⁹
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 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

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

02.12.-08.12.2024

Plan 3

Menü 1

Menü 2

Montag

Fleischwurst^{1,3,4,7,9}
-Aufschnitt
mit Gurke¹
Brot^a und Butter^g

Reisbrei^{9,g}
mit Kompott^{4,9}

Dienstag

Putenaufschnitt^{1,4,7}
mit Essigurke^{1,9}
Brot^a und Butter^g

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

Mittwoch

Alternativ:
Obsttag

Heringssalat^{3,4,9,c,d,g,i}
nach Hausfrauenart
mit Kartoffeln

Linsenaufstrich
mit Brot^a

Donnerstag

Hühnersuppe
mit Nudeln^{a,c,g}
und Fleischeinlage

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

Freitag

Schinkenplatte^{1,4,7}
mit Tomate,
Brot^a und Butter^g

Grießbrei^{a,g}
mit Kompott^{4,9}

Samstag

Saure Bratwürste^{4,7,i,j}
mit Zwiebelsoße
und Brot^a

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

Sonntag

Leberkäse^{1,3,4,7,9}
mit Radieserl,
Brot^a und Butter^g

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



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