

Seniorenheim St. Michael, Cham

Mittagessen

10.02. – 16.02.2025

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
Wurstgulasch^{1,3,4,7,9}
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
Sellerieschnitzel^a mit
Kartoffelpüree^{4,9}
und Salat
Obst

Mittwoch

Alternativ:
Obsttag

Brokkolisuppe^g
Armer Ritter^{a,c,9}
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}
Gyrosgeschnetzeltes
mit Zaziki⁹, Pommes
und Krautsalat⁴
Kompott⁹

Grießspätzlesuppe^{a,c,g}
Zwirl^{a,g}
mit Apfelmus^{4,9}
Kompott⁹

Freitag

Käsecremesuppe^{7,g}
Kaiserschmarrn^{a,c,9}
mit Kompott^{4,9}
Obst

Käsecremesuppe^{7,g}
Kohlrabibrühe⁹ mit
Semmelknödel^{a,c,9}
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

10.02. – 16.02.2025

Plan 6

Menü 1

Menü 2

Montag

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

Karamellpudding^{3,9,g}
mit Kompott⁴

Dienstag

Geflügel- und
Gemüsesülze^{1,4,9},
mit Brot^a, Käsecke^{7,g}
und Tomate

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

Mittwoch

Alternativ:
Obsttag

Obazda⁹
mit Weintrauben
und Brot^a

Vanillepudding^{3,9,g}
mit Kompott⁴

Donnerstag

Toast „Hawaii“^{1,4,7,a,g}

Schokopudding^{3,9,g}
mit
Kompott⁴

Freitag

Tomatenfischl
mit
Kartoffeln⁹

Naturjoghurt⁹
mit
Kartoffeln⁹

Samstag

Wollwürstl^{4,7}
mit Senf
und Kartoffelsalat^{9,g,i}

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

Sonntag

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

Erdbeerpudding^{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 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