

Seniorenheim St. Michael, Cham

Mittagessen

14.04.-20.04.2025

Plan 1

Menü 1

Menü 2

Montag

Bohnensuppe^g
Krautwickel^{g,i,j}
mit Kartoffelpüree^g
und Salat
Obst

Bohnensuppe^g
Maultaschen^{a,c,g}
mit Salat^g
Obst

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^{g,g}

Karottencremesuppe^g
Saure Schweineleber^g
mit Reis^g
und Chinakohl^g
Pudding^{g,g}

Donnerstag

Eierschöberlsuppe^{a,c,g}
Schweinsbrüstiⁱ
mit Bayerisch Kraut^{g,g}
und Knödel^{4,a,c,g}
Obstsalat^g

Eierschöberlsuppe^{a,c,g}
Spätzle-Pilz-Pfanne^{a,c}
mit Salat^g
Obstsalat^g

Kar-
Freitag

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

wie Menü 1

Samstag

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

wie Menü 1

Oster-
Sonntag

Festtagssuppe^{a,c,g}
Lammschmorbraten^{i,j}
mit Bohnengemüse^g
und Kartoffelgratin^{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. 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

14.04.-20.04.2025

Plan 1

Menü 1

Menü 2

Montag

Schweizer
Wurstsalat^{1,3,4,7,9,c,g,j}
mit Brot

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

Dienstag

Mett- u. Streichwurst^{1,4}
mit Brot^a

Kräuterfrischkäse⁹
mit
Kartoffeln

Mittwoch

Alternativ:
Obsttag

Geröstete Knödel^{a,c,g}
mit Ei^c
und Joghurt⁹

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

Donnerstag

Gulaschsuppe
mit Brot^a

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

**Kar-
Freitag**

Emmentaler⁹
mit Gurke^{1,9}
Brot^a und Butter⁹

Geräuchertes Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich^{4,g,l}
und Weißbrot^a

Samstag

Wiener^{1,4,7}
mit Senf und Brot^a

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

**Oster-
Sonntag**

Osterschinken^{4,7}
mit Gurke¹,
Brot^a und Butter⁹

Himbeerpudding^{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 & Sulfid; m.) Lupinen; n.) Weichtiere