

Speiseplan vom 30.11. bis 06.12.2020 – KW 49

Mittagessen

Abendessen

	<i>Menü I</i>	<i>kcal</i>	<i>Menü II</i>	<i>kcal</i>	<i>Diabetiker</i>	<i>kcal</i>	<i>Vollkost</i>	<i>kcal</i>	<i>Diabetiker</i>	<i>kcal</i>
MONTAG	Brotklößchensuppe Rinderrahmgulasch mit Paprikastreifen Butternudeln und Selleriesalat Pudding	64 603 110	Brotklößchensuppe Poch. Fleisch- klößchen ⁴ mit Pilzsoße, Butterreis und Selleriesalat Pudding	64 488 110	Brotklößchen- suppe Rindergulasch Paprikastreifen, Teigwaren und Selleriesalat Pudding	64 452 110	Brotzeitmix mit Frischwurst ³ , 1 Scheibe Käse, Brotaufstrich, Käsedip ² , Gewürzgurke, Graubrot, Butter	583	Diät-Brotzeitmix mit Putenwurst ³ , Brotaufstrich, Käsedip ² , Gewürzgurke, Graubrot, Becel	437
DINNSTAG	Kartoffelsuppe ⁴ Apfelstrudel ¹ mit süßer Soße Gem. Obstkompott	74 412 84	Kartoffelsuppe ⁴ Nudelgericht mit Fleischsoße und Gemüse garnitur, Kopfsalat Gem. Obstkompott	74 454 84	Kartoffelsuppe ⁴ Fruchtzucker- strudel ¹ mit süßer Soße Obstkompott	74 317 84	2 Stück Wiener Würstl ³ , Hausmachersenf und Gewürzstangerl	478	2 Stück Truthahnwiener ³ Hausmachersenf und 1 Scheibe Brot	403
MITTWOCH	Grießnockerlsuppe Geb. Milzwurst ³ mit Zitrone, Kartoffelsalat und Salatbüfett Multivitaminsaft ¹	126 754 40	Grießnockerlsuppe Pikanter Gemüse- Auflauf mit Sc. Bernaise ⁴ , Dampfkartoffeln und Salatbüfett Multivitaminsaft ¹	126 348 40	Grießnockerl- suppe Hähnchen- schnitte natur, mit Zitrone, Kartoffelsalat und Salatbüfett Multivitaminsaft ¹	126 462 40	Aufschnittwurst ³ Emmenthalerkäse veg. Brotcreme ² , Dillsenf gurke, Kümmelbrot und Butter	566	Truthahn- aufschnitt ³ , Halbfettkäse, veg. Brotcreme ² Dillsenf gurke, Kümmelbrot und Becel	352
DONNERSTAG	Spargelcreme- suppe ⁴ Kartoffel- Käseauf mit Gemüse, Soßendip und gem. Salat Schoko-Mousse	74 412 172	Spargelcreme- suppe ⁴ Süße Rupfhauben mit Vanillesoße ¹ Schoko-Mousse	74 389 172	Spargelsuppe ⁴ Kartoffel- Käseauf mit Gemüse, Soßendip und gem. Salat Mousse	74 278 172	Toast „Hawai“ mit Schinken, Ananas und Käse überbacken -Radler ⁵ -	567	Toast „Hawai“ mit Schinken, Ananas und Käse überbacken -Radler ⁵ -	567
FREITAG	Eiermuschelsuppe Nudelgericht mit Käse-Kräutersoße ⁴ Gemüwestreifen und gem. Salat Quarkdessert	42 421 98	Eiermuschelsuppe Rahmspinat mit Kräuterröhrei und Bratkartoffeln ⁶ Quarkdessert	42 473 98	Eiermuschel- suppe Nudelgericht mit pikanter Soße, Gemüwestreifen und gem. Salat Quarkdessert	42 374 98	Bunte Käse- auswahl, mit Quark garniert, Rettichraspel, Brot und Butter	489	Diät- Käseauswahl, garniert mit Magerquark, Rettichraspel, Knäckebrot und Becel	381
SAMSTAG	Gemüse-Erbesen- Eintopf ² mit 1 Paar Wiener Würstl ³ und Semmel Erdbeerjoghurt	501 72	Gemüse-Erbesen- Eintopf ² mit 1 Paar Wiener Würstl ³ und Semmel Erdbeerjoghurt	501 72	Gemüse- Erbesen-Eintopf ² mit Leichtkost- Wiener ³ und 1 Scheibe Brot Erdbeerjoghurt	463 72	Gem. Pressak ^{4/3} mit Sahnekren, Salatgurke und Salzletten, Schwarzbrot und Butter	578	Hähnchen- pressak ^{4/3} mit Kren, Salatgurke und Salzletten, Schwarzbrot und Becel	372
SONNTAG	Bohnensuppe ⁴ mit Schinken Gebr. Hendlbrust, Curryrahmsoße, Bratkartoffeln ⁶ und Gemüse garnitur Eisdessert	64 514 210	Bohnensuppe ⁴ mit Schinken Gebr. Hendlbrust, Curryrahmsoße, Bratkartoffeln ⁶ und Gemüse garnitur Eisdessert	64 514 210	Bohnensuppe ⁴ mit Schinken Hendlbrust mit Kartoffelpüree ⁶ , Gemüse garnitur Eisdessert	64 391 210	Kasslerlendchen ² Kartoffelkäse und Tomate, Kräcker und Mischbrot	763	Kassler- lendchen ² Kartoffelkäse und Tomate, Kräcker und Mischbrot	763

Dieser Speiseplan wurde unter Mitwirkung der Heimbewohner erstellt!

Das Dessert kann vom Speiseplan abweichen!

Änderungen vorbehalten!

Speiseplan vom 07.12. bis 13.12.2020 – KW 50

Mittagessen

Abendessen

	<i>Menü I</i>	<i>kcal</i>	<i>Menü II</i>	<i>kcal</i>	<i>Diabetiker</i>	<i>kcal</i>	<i>Vollkost</i>	<i>kcal</i>	<i>Diabetiker</i>	<i>kcal</i>
MONTAG	Spargelsuppe ⁴ 3 Stück Reiberdatschi mit Sauerkraut ² Apfelmus	74 442 60	Spargelsuppe ⁴ Warmer Leberkäse ³ mit Kartoffelsalat, Senf ² und Breze Apfelmus	74 793 60	Spargelsuppe ⁴ 2 Stück Reiberdatschi mit Sauerkraut ² Apfelmus	74 353 60	Frischwurst ³ , Käsecreme ^{4/6} Brezeln und Gurkenstiftel, Kümmelbrot und Butter	608	Geflügel- frischwurst ³ , Käsecreme ^{4/6} , Brezeln und Gurkenstiftel, Kümmelbrot und Becel	486
DINNSTAG	Tomatensuppe ⁴ Schinkenbockwurst mit Senf, Kartoffel- Gurkensalat und Breze Buttermilchdessert	72 662 48	Tomatensuppe ⁴ Hackbraten ⁴ mit Kräuterrahmsoße, Butternudeln und gem. Salat Buttermilchdessert	72 611 48	Tomatensuppe ⁴ Geflügelbock- wurst ³ mit Senf, Kartoffel- Gurkensalat, 1 Scheibe Brot Dessert	72 335 48	Fr. Kräuterquark mit Pellkartoffeln 1 Scheibe Brot und Butter	427	Magerquark mit Pellkartoffeln, 1 Scheibe Brot und Becel	320
MITTWOCH	Kartoffelsuppe ⁴ Eierspaghetti mit Fleischsoße, Paprikastreifen und Salatbüfett Himbeerpudding	102 454 110	Kartoffelsuppe ⁴ Rahmschwammerl mit Gemüse- garnitur und Serviettenknödel, Salatbüfett Himbeerpudding	102 474 110	Kartoffelsuppe ⁴ Spaghetti mit Fleischsoße, Paprikastreifen und Salatbüfett Pudding	102 394 110	Kalter Bratenmix mit Senf, Käsehäppchen, Brezeln und Partysalat ² , Sovitalbrot und Butter	612	Bratenmix mager mit Senf, Käsehäppchen, Brezeln und Partysalat ² , Sovitalbrot und Becel	457
DONNERSTAG	Eierstichsuppe Kalbstafelspitz mit Morchelrahmsoße, Gemüse und Spiralnudeln Vanillemousse	62 668 185	Eierstichsuppe 3 Stück Schweinswürstl ³ mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Vanillemousse	62 578 185	Eierstichsuppe Kalbstafelspitz mit Gemüse und Teigwaren Vanillemousse	62 482 185	Brotsuppe mit Schmelz- Zwiebeln, Ei und Kalbs- Brühwürstl ³ -Radler ⁵ -	415	Brotsuppe mit Schmelz- Zwiebeln, Ei und Kalbs- Brühwürstl ³ -Radler ⁵ -	415
FREITAG	Tomatensuppe ⁴ Gef. Pfannkuchen mit Konfitüre Früchtemus	72 408 65	Tomatensuppe ⁴ Geb. Fischfilet mit Sc. Remoulade ² , Petersilienkartoffeln und Kopfsalat Früchtemus	72 522 65	Tomatensuppe ⁴ Gef. Fruchtzucker- Pfannkuchen mit Konfitüre Früchtemus	72 367 65	Heringsfilet ² in Tomatentunke, ½ Ei, Salatgurke und Salzletten, Roggenbrot und Butter	461	Heringsfilet ² in Spezialtunke, ½ Ei, Salatgurke und Salzletten, Vollkornbrot und Becel	345
SAMSTAG	Bunter Gemüse- Eintopf mit Kartoffeln und Hühnerfleisch, Sesamhörnchen Joghurt	510 65	Bunter Gemüse- Eintopf mit Kartoffeln und Hühnerfleisch, Sesamhörnchen Joghurt	510 65	Bunter Gemüse Eintopf mit Kartoffeln u. Hühnerfleisch, 1 Scheibe Brot Joghurt	383 65	Gelbwurst ³ , Kräuterquark, Tomaten- scheiben, Schwarzbrot und Butter	429	Geflügel- gelbwurst ³ , Magerquark, Tomate, Schwarzbrot und Becel	312
SONNTAG	Festtagssuppe Flugentenbrustfilet mit Rosmarinjus, Apfelrotkohl ² und Reiberknödel ⁷ Eisbecher	71 434 210	Festtagssuppe Flugentenbrustfilet mit Rosmarinjus, Apfelrotkohl ² und Reiberknödel ⁷ Eisbecher	71 434 210	Festtagssuppe Flugentenbrust- filet mit Rosmarinjus, Apfelrotkohl ² , Reiberknödel ⁷ Eisbecher	71 434 210	Brotzeitteller mit Geselchtem, Kalbsstreich- wurst ³ , Quark, Gewürzgurke, Kümmelbrot und Butter	672	Brotzeitteller mit Geselchtem, Geflügelstreich- wurst ³ , Quark, Gewürzgurke, Kümmelbrot und Becel	479

Speiseplan vom 14.12. bis 20.12.2020 – KW 51

Mittagessen

Abendessen

	<i>Menü I</i>	<i>kcal</i>	<i>Menü II</i>	<i>kcal</i>	<i>Diabetiker</i>	<i>kcal</i>	<i>Vollkost</i>	<i>kcal</i>	<i>Diabetiker</i>	<i>kcal</i>
M O N T A G	Geb. Pilzsuppe Pan. Hähnchen- Schnitzel, Zitrone, Prinzessbohnen und Kartoffelrösti Zimtcreme	102 428 142	Geb. Pilzsuppe Poch. Fleisch- klößchen ⁴ mit Tomatensoße, Butterreis und Gurkensalat Zimtcreme	102 488 142	Pilzsuppe Putenfilet natur, Prinzessbohnen und Dampf- Kartoffeln Zimtcreme	102 321 142	Emmentaler Schnittkäse, Kräuterquark, Rettich und Salzletten, Schwarzbrot und Butter	554	Gem. Käseteller fettarm, mit Magerquark, Rettich und Salzletten, Schwarzbrot und Becel	441
D I E N S T A G	Leg. Lauchsuppe Fischpflanzlerl mit Zitrone und Kartoffel-Gurken- Salat Früchtegelee ¹	87 475 79	Leg. Lauchsuppe Spaghettigericht mit Fleischsoße Gemüse garnitur und Kopfsalat Früchtegelee ¹	87 454 79	Lauchsuppe Fischpflanzlerl mit Zitrone und Kartoffel- Gurken-Salat Früchtegelee ¹	87 475 79	Geleehering ² bunt garniert, Pellkartoffeln, 1 Scheibe Brot und Butter	473	Geleehering ² bunt garniert, Pellkartoffeln, 1 Scheibe Brot und Becel	402
M I T T W O C H	Brotsuppe mit Zwiebeln 2 Stück Topfenknödel mit Zimtschmelze Früchtemus	88 389 89	Brotsuppe mit Zwiebeln Pikanter Gemüse- Auflauf mit Sc. Bernaise ⁴ und Dampfkartoffeln Früchtemus	88 348 89	Brotsuppe mit Zwiebeln 2 Stück Topfenknödel, Zimtschmelze Früchtemus	88 292 89	Frischwurst ³ , Käsewürfel, pflanzl. Brotcreme ^{4/6} , Salatgurken- sticksi, Butter und Kümmelbrot	590	Frischwurst ³ , Käsewürfel, pflanzl. Brotcreme ^{4/6} , Salatgurken- sticksi, Becel und Kümmelbrot	442
D O N N E R S T A G	Nudelsuppe Schweinebraten mit Kümmeljus, Semmelknödel und Salatbuffet Quarkdessert	62 512 60	Nudelsuppe Süße Rupfhauben mit Vanillesoße ¹ Quarkdessert	62 389 60	Nudelsuppe Ged. Schweine- schulter mit kl. Knödel und Salatbuffet Quarkdessert	62 491 60	Rindsbouillon mit Kalbsnockerl, Gemüse, Ei und Fadennudeln, Kümmelweckerl -Radler ⁵ -	317	Rindsbouillon mit Kalbsnockerl, Gemüse, Ei und Fadennudeln, Knäckebrot -Radler ⁵ -	237
F R E I T A G	Grießnockerlsuppe Nudelgericht mit Sahnesoße Gemüsewürfel und gem. Blattsalate Schokopudding	126 454 110	Grießnockerlsuppe Rahmspinat mit Kräuterröhrei und Bratkartoffeln ⁶ Schokopudding	126 473 110	Grießnockerl- suppe Nudelgericht mit pikanter Soße, Gemüse- Würfel und Blattsalate Schokopudding	126 389 110	Tomatenfisch ² , Quarkrosette, Salatgurke, Kräcker, Sesamring und Butter	495	Tomatenfisch ² , Magerquark, Salatgurke, Kräcker, Knäckebrot und Butter	393
S A M S T A G	Linsen-Gemüse- Eintopf mit Bockwurst ³ und Zwiebelstangerl Joghurt	562 65	Linsen-Gemüse- Eintopf mit Bockwurst ³ und Zwiebelstangerl Joghurt	562 65	Linsen- Gemüse Eintopf mit Leichtkost- Bockwurst ³ und 1 Scheibe Brot Joghurt	449 65	Schinkenteller ³ , Melonen- Schiffchen, ½ Ei, Käsecreme ^{4/6} , Sovitalbrot und Butter	591	Gek. Schlegel- Schinken ³ , Melonen- schiffchen, ½ Ei, Käsecreme ^{4/6} , Sovitalbrot und Becel	443
S O N N T A G	Fadennudelsuppe Gebratenes Kasslerlendchen mit Kümmeljus, Sauerkraut und Reiberknödel ⁷ Eisbecher	46 571 210	Fadennudelsuppe Gebratenes Kasslerlendchen mit Kümmeljus, Sauerkraut und Reiberknödel ⁷ Eisbecher	46 571 210	Nudelsuppe Ged. Kassler- Lendchen mit Kümmeljus, Sauerkraut und Reiberknödel ⁷ Eisbecher	46 428 210	Feinkostteller mit Pastete ^{4/6} , Räucherfisch ² , Käsecreme ⁶ , Dillschnitten, Buttermilchbrot und Butter	607	Feinkostteller mit Pastete ^{4/6} , Räucherfisch ² , Käsecreme ⁶ , Dillschnitten, Buttermilchbrot und Becel	594

Dieser Speiseplan wurde unter Mitwirkung der Heimbewohner erstellt!

Das Dessert kann vom Speiseplan abweichen!

Änderungen vorbehalten!

Speiseplan vom 21.12. bis 27.12.2020 – KW 52

Mittagessen

Abendessen

	<i>Menü I</i>	<i>kcal</i>	<i>Menü II</i>	<i>kcal</i>	<i>Diabetiker</i>	<i>kcal</i>	<i>Vollkost</i>	<i>kcal</i>	<i>Diabetiker</i>	<i>kcal</i>
M O N T A G	Pilzsuppe Kartoffel-Gemüse- Auflauf mit Basilikumsoße ⁴ , Brokkoli-Röschen und Kopfsalat Kokoscreme	102 482 162	Pilzsuppe Warmer Leberkäse ³ mit Kartoffelsalat, Senf ² und Breze Kokoscreme	102 793 162	Pilzsuppe Kartoffel- Gemüseauflauf ⁴ mit Brokkoli- Röschen, und Kopfsalat Kokoscreme	102 361 162	Fleischsalat ² , garniert mit Ei-Tomaten- Scheiben, Salami, Graubrot, Butter	494	Gemüsesalat ² , garniert mit Ei-Tomaten- Scheiben, Salami, Graubrot, Becel	371
D I E N S T A G	Brokkoli- cremesuppe ⁴ Zwiebelfleisch vom Rind, mit Wirsinggemüse, Bratkartoffeln ⁴ und Salatbuffet Multivitaminsaft	92 589 121	Brokkoli- cremesuppe ⁴ Zwiebelfleisch vom Rind, mit Wirsinggemüse, Bratkartoffeln ⁴ und Salatbuffet Multivitaminsaft	92 589 121	Brokkoli- cremesuppe ⁴ Gekochtes Rindfleisch mit Wirsinggemüse, Kartoffelschnee und Salatbuffet Multivitaminsaft	92 412 121	Toast „Hawai“ mit Schinken, Ananas und Käse überbacken -Radler ⁵ -	567	Toast „Hawai“ mit Schinken, Ananas und Käse überbacken -Radler ⁵ -	567
M I T T W O C H	2 Stück Schinken- Rührei ³ mit Spinatgemüse und Kartoffelpüree ⁴ Obstmus	438 72	Geb. Fischfilet mit Sc. Remoulade ² , Petersilien- Kartoffeln und Kopfsalat Obstmus	522 72	2 Stück Kräuterrührei, Spinatgemüse, Kartoffelpüree ⁴ Obstmus	438 72	<u>Weihnachtsmenü</u>		<u>Weihnachtsmenü</u>	
D O N N E R S T A G	Pichelsteiner Gemüseintopf mit Rindfleisch und Käsestangerl Vanillepudding	510 88	Pichelsteiner Gemüseintopf mit Rindfleisch und Käsestangerl Vanillepudding	510 88	Pichelsteiner Gemüseintopf mit Rindfleisch, 1 Scheibe Brot Vanillepudding	383 88	3 Stück Schweinswurst ³ mit Kümmel- Sauerkraut und Kaisersemmel -Radler ⁵ -	612	3 Stück Schweinswurst ³ mit Kümmel- Sauerkraut und 1 Scheibe Brot, -Radler ⁵ -	503
F R E I T A G	Leberspätzlesuppe Sauerbraten mit Wacholdersoße, Eierspätzle, Preiselbeeren und Brokkoligemüse Joghurtdessert	105 483 60	Leberspätzlesuppe Sauerbraten mit Wacholdersoße, Eierspätzle, Preiselbeeren und Brokkoligemüse Joghurtdessert	105 483 60	Leberspätzle- suppe Rinderbraten mit Teigwaren, Brokkoligemüse Joghurtdessert	105 362 60	Weihnachtsteller Kaiserfleisch ³ Räucherfisch ² , Käsecanapes und Partysalat, Schwarzbrot und Butter	588	Weihnachtsteller Kaiserfleisch ³ Räucherfisch ² , Käsecanapes und Partysalat, Schwarzbrot und Becel	471
S A M S T A G	Spargelcremesuppe Spanferkelbraten mit Starkbiersoße, Sauerkraut und Reiberknödel ⁷ Multivitaminsaft	105 598 121	Spargelcremesuppe Spanferkelbraten mit Starkbiersoße, Sauerkraut und Reiberknödel ⁷ Multivitaminsaft	105 598 121	Spargelsuppe Spanferkel mit Sauerkraut, kl. Reiberknödel ⁷ Multivitaminsaft	105 482 121	Frischwurst ³ , Käsecreme ^{4/6} , Gurkenstiftel, Kümmelbrot und Butter	608	Geflügel- Frischwurst ³ , Käsecreme ^{4/6} , Kümmelbrot und Becel	486
S O N N T A G	Omelettsuppe Gem. Bratenteller, Wacholder- rahmsoße, Semmelknödel ⁷ Rote-Beete-Salat ² Eisbecher	71 503 210	Omelettsuppe Gem. Bratenteller, Wacholder- rahmsoße, Semmelknödel ⁷ Rote-Beete-Salat ² Eisbecher	71 503 210	Omelettsuppe Gem. Braten- teller fettarm Semmelknödel ⁷ und Rote- Beete-Salat ² Eisbecher	71 462 210	Putenbrust fein geschnitten, Kartoffelkäse, Senfdip ² , Gewürzgurke ² und Sovitalbrot	612	Putenbrust fein geschnitten, Kartoffelkäse, Senfdip ² , Gewürzgurke ² und Sovitalbrot	540

Dieser Speiseplan wurde unter Mitwirkung der Heimbewohner erstellt!

Das Dessert kann vom Speiseplan abweichen!

Änderungen vorbehalten!

Speiseplan vom 28.12.2020 bis 03.01.2021 – KW53

Mittagessen

Abendessen

	<i>Menü I</i>	<i>kcal</i>	<i>Menü II</i>	<i>kcal</i>	<i>Diabetiker</i>	<i>kcal</i>	<i>Vollkost</i>	<i>kcal</i>	<i>Diabetiker</i>	<i>kcal</i>
M O N T A G	Omelettsuppe Pan. Seelachsfilet, Sc. Remoulade ² , Zitrone, Petersilienkartoffeln und Salat Schokocreme	71 552 142	Omelettsuppe Poch. Fleisch- klößchen ⁴ mit Zigeunersoße, Butterreis und Salat Schokocreme	71 488 142	Omelettsuppe Seelachsfilet natur, Zitrone, Petersilien- kartoffeln und Salat Schokocreme	71 379 142	Gem. Salami ³ fein geschnitten Kräcker, Gewürzgurke ² , Mischbrot, Butter	532	Halbfettsalami ³ fein geschnitten Kräcker, Gewürzgurke ² , Mischbrot, Becel	402
D I E N S T A G	Nudelsuppe 2 Stück Reiberdatschi mit Sauerkraut Apfelmus ²	62 442 65	Nudelsuppe Rahmspinat mit Kräuterrührei und Kartoffeln Apfelmus ²	62 473 65	Nudelsuppe 2 Stück Reiberdatschi mit Sauerkraut Apfelmus ²	62 331 65	Pan. Milzwurst ³ mit Zitrone und Kartoffel- Gurkensalat, Kümmelweckerl -Radler ⁵ -	584	Hähnchen- schnitte mit Zitrone und Kartoffel- Gurkensalat, 1 Scheibe Brot -Radler ⁵ -	307
M I T T W O C H	Zwiebelsuppe mit Croutons Rinder- Schmorbraten mit Wacholdersoße, Teigwaren und Salat Früchtekompott	41 483 84	Zwiebelsuppe mit Croutons Wiener Kaiser- Schmarrn mit Rosinen und Zimtzucker Früchtekompott	41 351 84	Zwiebelsuppe Rinder- Schmorbraten mit Teigwaren und Salat Früchtekompott	41 368 84	Bunte Käse- auswahl mit Quark, Rettichraspel, Breze und Butter	489	Diät-Käse- auswahl mit Magerquark, Rettichraspel, Knäckebrot und Becel	381
D O N N E R S T A G	Lebernockersuppe 2 Stück gefüllte Povesen ⁶ mit Zimtzucker Quark	126 418 69	Lebernockersuppe Pikanter Gemüse- Auflauf mit Sc. Bernaise ⁴ und Dampfkartoffeln Quark	126 348 69	Lebernockersuppe Sianon-Grieß- schnitten mit süßer Soße Quark	126 313 69	Frischer Apfel- Meerrettich- Quark ⁶ mit Schinken- Röllchen ³ , Salatgarnitur, Baguette und Buttereckerl	489	Frischer Magerquark ⁶ , Schinken- Röllchen ³ , Salatgarnitur, Vollkornbrot und Margarine	319
F R E I T A G	Spargel- Cremesuppe Hähnchenbrust mit Kräuterjus, Kartoffelscheiben und gem. Salat Rote Grütze ¹	78 417 79	Spargel- Cremesuppe Hähnchenbrust mit Kräuterjus, Kartoffelscheiben und gem. Salat Rote Grütze ¹	78 417 79	Spargelsuppe Hähnchenbrust mit Natursoße, Dampfkartoffeln und gem. Salat Rote Grütze ¹	78 417 79	Frischwurststeller ³ Tomaten- scheiben, Salzletten, Graubrot und Butter	512	Geflügelwurst ³ Tomaten- scheiben, Salzletten, Graubrot und Becel	374
S A M S T A G	Warmer Leberkäse ³ mit Kartoffelsalat, Senf ² und Breze Joghurt	793 65	Warmer Leberkäse ³ mit Kartoffelsalat, Senf ² und Breze Joghurt	793 65	Warmer Leberkäse ³ mit Kartoffelsalat, Senf ² und 1 Scheibe Brot Joghurt	793 65	Schinkenmix ³ mit Eier- Kräuter-Dip, Käseeckerl ^{4/6} , Buttermilchbrot und Butter	591	Schinkenmix ³ mit Eier- Kräuter-Dip, Käseeckerl ^{4/6} , Buttermilchbrot und Becel	443
S O N N T A G	Tomaten- Kräutersuppe ⁴ Cordon-bleu geb. mit Zitrone, Prinzessbohnen und Pommes-frites Eisbecher	72 598 210	Tomaten- Kräutersuppe ⁴ Cordon-bleu geb. mit Zitrone, Prinzessbohnen und Pommes-frites Eisbecher	72 598 210	Tomatensuppe Truthahnfilet natur, mit Zitrone, Prinzess- bohnen und Würfelkartoffeln Eisbecher	72 354 210	Surfleisch ² kalt mit Kren, Pastete ² , Salat- gurkensticksi, Sovitalbrot und Butter	607	Puten-Ober- keulenfleisch mit Kren, Pastete ² , Salat- gurkensticksi, Sovitalbrot und Becel	481

Dieser Speiseplan wurde unter Mitwirkung der Heimbewohner erstellt!

Das Dessert kann vom Speiseplan abweichen!

Änderungen vorbehalten!