










Speisenplan für Seniorenwohnstift in Erlenbach

Vom 28.01.2019 – 03.02.2019

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Tagessuppe	Karottencremesuppe	Brühe mit Einlage	Pilzcremesuppe	Tomatencremesuppe	Kraftbrühe mit Einlage	Spargelcremesuppe	Brühe mit Einlage
Menü 1 Vollkost	Rinderhacksteak mit Rahmsoße, Kohlrabi und Salzkartoffel 	Schnitzel mit Pfefferrahmsoße, Leipziger Allerlei und Spätzle-Knöpfe	Kräftiger Linseneintopf mit Rauchfleisch, Gemüse, Kartoffeln und Wiener Würstchen, Tafelbrötchen	gebratenes Bifteki mit Paprikarahmsoße und Langkornreis 	Panierter Seelachs mit Kartoffelsalat und Remouladensoße 	Kassler Rücken mit Bratensoße, Apfel-Sauerkraut und Kartoffelpüree	Ungarisches Rindergulasch mit Prinzessbohnen und Nudeln
Menü 2 Leichte Vollkost	Hähnchen-Geschnetzeltes in Käsesoße, mit Schwarzwurzel und Bandnudel	Seelachsfilet mit Zitronensoße, Broccoli und Salzkartoffel	Tortellini mit Putenbolognese 	Hühnerfrikassee mit Kartoffelpüree 	gebratene Hühnerbrust mit Geflügeljus, Blumenkohl und Salzkartoffel	Gemüseintopf mit Hühnerfleisch, Tafelbrötchen 	Schweinrückenbraten mit Bratensoße, Wurzelgemüse und Salzkartoffeln
Vegetarische Kost	Kartoffelrösti mit Apfelmus 	Senfeier mit Kartoffelpüree und Gurkensalat	Käsespätzle-Taler mit Kaisergemüse und Käsesahnesoße	Eintopf "Quer durch den Gemüsegarten" Tafelbrötchen	Pfannkuchen mit Roter Grütze und Vanillesoße	Waldpilzragout mit Serviettenknödel	Kartoffel-Brokkoli-Auflauf 
Dessert	Karamellpudding	Rote Grütze m. Vanillesoße	Vanillepudding	Fruchtquark	Wackelpeter	Stracciatellacreme	Obstsalat

Sie können Ihre Beilage aus den unterschiedlichen Kostformen selber wählen!
Das Küchenteam wünscht Ihnen einen Guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

1