Seniorenwohnstift Erlenbach

SPEISEPLAN

GENUSS & HARMONIE

	Tagessuppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 09.11.2026	Blumenkohlcremesuppe (m, w, r)	Geschnetzeltes vom Schwein in Süß - Saurer Soße,Paprika,Zwiebeln,Nudeln,Eisbergsalat mit Balsamicodressing	Bechamelkartoffeln mit Broccoli ,geriebenen Käse, Eisbergsalat in Balasmicodressing (h, r, m, w, u, x)	Birnenjoghurt (m)
	82 kcal	362 kcal	244 kcal	62 kcal
Dienstag 10.11.2026	Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen und Backerbsen (r, e, m, w)	Wurstgulasch in Paprikasoße,Petersilienkartoffeln (m, x, r, O, K, P)	Nudel - Auflauf mit Tomaten,Zucchini und Mozzarella,Kräuterrahmsoße (w, e, m)	Mokkaquarkspeise (y, g, m)
	48 kcal	224 kcal	639 kcal	83 kcal
Mittwoch 11.11.2026	Maronencremesuppe (m, r)	Tortelini in Käsesahnesoße,geriebener Käse, Eisbergsalat in Sahnedressing (e, m, w)	Gänsebraten in Ornagenthymiansoße,Apfelrotkohl,Kartoffelklöße (m, w)	Erdbeerquark (m)
	238 kcal	443 kcal	555 kcal	66 kcal
Donnerstag 12.11.2026	Creme von der Süßkartoffel (m, r)	Hausgemachter Hackbraten auf Bratensoße mit hausgemachtem Kartoffelpüree,Bayrischkraut (x, r, m, u, w, e)	Käsespätzle mit gebratenen Champignons auf Weißweinsoße (e, w, x, m, r)	Vanille - Kürbis - Pudding (b)
	40 kcal	505 kcal	430 kcal	0 kcal
Freitag 13.11.2026	Waldpilzcremesuppe (m, r)	Fischragout in feiner Sahnesoße mit Dill, Champignons,frischer Gurke,Tomate, Gelber - Reis (m, w, f, u, r)	Hausgemachter Spinatstrudel mit Fetakäse auf Tomatensoße (m, w, e, r)	Mangojoghurt (m)
	83 kcal	185 kcal	273 kcal	76 kcal
Samstag 14.11.2026	Wir wünschen ihnen ein schönes Wochenende	Ungarische Gulaschsuppe mit Kartoffeln und Baguette (x, r)	Milchreis mit Zimt und Zucker (m)	Frisches Obst
		338 kcal	396 kcal	46 kcal
Sonntag 15.11.2026	Geflügelbrühe mit Fadenudeln und Gemüsejuilienne (r, w)	Entenkeule in Orangenthymiansoße,Mandelnbrokkoli,Kartoffeln (x, r, m, o)	Pfannengemüse mit Zucchini und Paprika,Curryreis (u)	Eisdessert
	49 kcal	673 kcal	121 kcal	0 kcal

Allergene: a = Haselnuss, b = Sojabohne, c = Cashewnuss, d = Macadamianuss, e = Eier, f = Fisch, g = Gerste, h = Hafer, i = Pistazie, k = Krebstier, l = Lupine, m = Milch, n = Erdnuss, o = Mandel, p = Pecannuss, r = Sellerie, s = Sesam, t = Weichtiere, u = Senf, v = Walnuss, w = Weizen, x = Schwefeldioxid, y = Roggen, z = Paranuss

Zusatzstoffe: B = Geschwärzt, C = Koffein, E = Geschmacksverstärker, F = Farbstoff, K = Konservierungsstoff, L = Alkohol, N = Gentechnik, O = Antioxidationsmittel, P = Phosphat, Q = Chinin, S = Süßungsmittel, T = Taurin, U = Zuckeralkohole, W = Gewachst, Y = Phenylalaninquelle

Allergene Spuren sind aufgrund der gemischten Produktion von Speisen grundsätzlich nicht auszuschließen

Das gesamte Team von Genuss & Harmonie wünscht Ihnen einen guten Appetit.