Seniorenwohnstift Erlenbach

SPEISEPLAN

GENUSS & HARMONIE

	Tagessuppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 16.11.2026	Brokkolicremesuppe (m, r)	Gabelspaghetti in Hackfleischsoße mit geriebenem Käse,Eisbergsalat in Cocktaildressing (e, w, m, r, x)	Wirsing - Kartoffelgratin auf Kräuterrahmsoße Eisbergsalat in Cocktaildressing (m, w, r)	Himbeerjoghurt (m)
	61 kcal	295 kcal	189 kcal	50 kcal
Dienstag 17.11.2026	Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen und Fadennudeln (r, w)	Oberländerbratwurst auf Bratensoße, hausgemachtes Kartoffelpüree,Eisbergsalat in Essi - Oel - Dressing	Karotten - Kartoffelpuffer mit Frischkäse Avocado - Dip, Eisbergsalat in Essig - Oel - Dressing	Apfel - Birnen - Kompott mit Vanillesoße (m)
	59 kcal	491 kcal	239 kcal	66 kcal
Mittwoch 18.11.2026	Tomaten - Orangen - Creme (m, r)	Spiralnudeln in Gorgonzolasoße ,gemischter Sala mit Balasamico Dressing (m, r, u, x, w)	Quark - Grieß - Auflauf mit Pfirsich auf Vanillesoße (m, w, e, O)	Mandarinen Joghurt (m)
	115 kcal	354 kcal	364 kcal	120 kcal
Donnerstag 19.11.2026	Käse - Lauch - Cremesuppe (m, r)	Hähnchenbrust gebraten in Weißweinsoße, Brokkoli, Tomatenreis (x, m, r)	Fondantkartoffeln auf Champignonsoße,Gurken - Tomatensalat (m, r, w)	Vanillepudding (m, e)
	166 kcal	301 kcal	373 kcal	54 kcal
Freitag 20.11.2026	Erbsencremesuppe (m, r)	Gebratenes Fischfilet,Kartoffeln,Senfsoße,Tomatensalat (u, m, r, f, x, O)	Rahmspinat mit Salzkartoffeln und Rührei (m, r, e)	Buttermilch - Mango - Dessert (m, F)
	48 kcal	267 kcal	335 kcal	108 kcal
Samstag 21.11.2026		Linseneintopf mit Bauchfleisch (r, x, O)	Spiralnudeln mit Ei und Zwiebeln, Tomatensoße (m, r, x, e, w, O, K, P)	Dessert
		371 kcal	157 kcal	45 kcal
Sonntag 22.11.2026	Rinderbrühe mit Gemüsestreifen und Fadenudeln (r, w)	Putenrollbraten in Sherrysoße mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln (m, x, r)	Gebratene Schupfnudeln mit Sauerkraut und Kräuterschmand (r, m, x, e, w, u, O, K)	Dessert (m, F)
	48 kcal	550 kcal	187 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.