

Speisenkarte vom 8.1.2018 bis 14.1.2018

Schonkosten und Diäten werden aus dem Tagesplan abgeleitet

Änderungen vorbehalten

Montag: 1.) Menü *Serbische Kürbissuppe mit Nocken* 3,4,5,6,11,13,10,14,15,)
Hausgemachter Surbraten Sauerkraut dazu Kartoffelstampf 3,4,5,6,11,13,10,14,15,)
2.) Menü **Gefüllte Topfenpannkuchen dazu Kirschkompott** 3,4,5,6,11,13,10,14,15,)
Abend: Käseauswahl aus der Region dazu frischer Obstsalat 3,4,5,6,11,13,10,14,15,)

Dienstag: 1.) Menü *Klare Gemüsesuppe* 3,4,5,6,11,13,10,14,15,)
Zitronenhähnchen Kartoffelrösti und bunte Salate 3,4,5,6,11,13,10,14,15,)
2.) Menü **Frisch geriebene Reiberdatschi mit Apfelmuss** 3,4,5,6,11,13,10,14,15,)
Abend: Bayrischer Wurstsalat dazu eine Breze 3,4,5,6,11,13,10,14,15,)

Mittwoch: 1.) Menü *Feines Kohlrabisüppchen* 3,4,5,6,11,13,10,14,15,)

Spanferkelrollbraten Kümmeljus Brezenknödl Birnenblaukraut 3,4,5,6,11,13,10,14,15,)
2.) Menü **Karamellierter Kaiserschmarrn Apfelmuss** 3,4,5,6,11,13,10,14,15,)
Abend : Fleischsalat dazu Käse und Streichwurst Breze 3,4,5,6,11,13,10,14,15,)

Donnerstag: 1.) Menü *Fleischbrühe mit Suppennudel* 3,4,5,6,11,13,10,14,15,)
Putenragout mit Gemüse Reis und bunte Salate 3,4,5,6,11,13,10,14,15,)
2.) Menü **Kürbisschnitzel auf Wintergemüse dazu Kartoffel** 3,4,5,6,11,13,10,14,15,)
Abend Gemischter Aufschnitt dazu Radisalat 3,4,5,6,11,13,10,14,15,)

Freitag: 1.) Menü *Schrobenhausener Spargelsuppe* 3,4,5,6,11,13,10,14,15,)
Gebacknes Seelachsfilet Kartoffelsalat Salatteller 1,2,3,4,5,6,11,13,10,14,15,)
2.) Menü **Kartoffeltaschen an Rahmspinat dazu Kartoffel** 3,4,5,6,11,13,10,14,15,)
Abend Weichkäse gefüllte Eier und Gemüsesalat 3,4,5,6,11,13,10,14,15,)

Samstag: 1.) Menü *Kraftbrühe mit Backerbsen* 3,4,5,6,11,13,10,14,15,
Leberkäse frisch gebacken Kartoffelpüree und Salat /Gemüse 3,4,5,6,11,13,10,14,15,)
Abend Brotzeitteller garniert dazu frisches Bauernbrot 3,4,5,6,11,13,10,14,15,)

Sonntag: 1.) Menü *Brätstrudelsuppe mit Schnittlauch* 3,4,5,6,11,13,10,14,15,)
Jägerbraten mit hausgemachten Eierspätzle dazu Salat 3,4,5,6,11,13,10,14,15,)
Abend Hausmetzger Gassners Schinkenaufschnitt Farmersalat 3,4,5,6,11,13,10,14,15,)

Menü1.) und Menü 2.) werden immer mit Suppe und Nachtisch serviert
Küchenchef W. Leber und Team wünschen recht guten Appetit !!!!

Essenwünsche können von der Küche nur nach einer täglichen Vorbestellung berücksichtigt werden. Bitte haben Sie dafür Verständnis. Die Küchenleitung

ST. JOSEFS-HEIM

1.) Erdnuss 2.) Fisch 3.) Hühnerei 4.) Laktose 5.) Lupinen 6.) Milch 7.) Nuss 8.) Schalen-Krusten – Weichtiere 9.) Schwefel-Sulfit 10.) Sellerie 11.) Senf 12.) Sesam 13.9 Soja 14.) Weizen 15 Zölliakie Auch nach besten Wissen und Gewissen zubereitete Speisen, es kann nicht ausgeschlossen werden dass sich Spuren von Allergenen darin befinden: Wenn sie Allergiker sind sprechen sie mit uns wir produzieren eine Diät perfekt zugeschnitten auf ihre Allergie.