

Speisenkarte vom 12.2. bis 18.2.2018

Schonkosten und Diäten werden aus dem Tagesplan abgeleitet
Änderungen vorbehalten

Montag: 1.) Menü *Grießsuppe Leopold* 3,4,5,6,11,13,10,14,15,)
Hausgemachter Pökelbraten auf Rahmkraut Salzkartoffel 3,4,5,6,11,13,10,14,15,)
2.) Menü **Gemüsestrudel an Blattspinat Kartoffel** 3,4,5,6,11,13,10,14,15,)
Abend: Käseteller mit Kräuterquark Zwiebelbrot 3,4,5,6,11,13,10,14,15,)

Dienstag: 1.) Menü *Italienische Gemüsesuppe* 3,4,5,6,11,13,10,14,15,)
Gebackenes Wiener Schnitzel Kartoffelsalat und Salat 3,4,5,6,11,13,10,14,15,)
2.) Menü **Blumenkohl überbacken auf Schinken Salzkartoffel Salat**
Abend: Schweizer Käsesalat dazu verschiedene Salami 3,4,5,6,11,13,10,14,15,)

Mittwoch: 1.) Menü *Schwäbische Maultaschensuppe* 3,4,5,6,11,13,10,14,15,)
Münchener Zwiebelfleisch Kartoffel und Salat ,4,5,6,11,13,10,14,15,)
2.) Menü **Schupfnudel mit Kraut** 3,4,5,6,11,13,10,14,15,)
Abend Hausgemachter Fleischsalat dazu Aufschnitt 3,4,5,6,11,13,10,14,15,)

Donnerstag 1.) Menü *Fladlesuppe mit Schnittlauch* 4,5,6,3,11,13,10,14,15,)
Ochsenbraten dazu Kartoffelknödel und Blaukraut 3,4,5,6,11,13,10,14,15,)
Menü2: **Asiatische Gemüseröllchen dazu Salat**
Abend Gemischter Aufschnitt dazu Spargelsalat 3,4,5,6,11,13,10,14,15,)

Freitag: 1.) Menü *Italienische Tomatensuppe* 3,4,5,6,11,13,10,14,15,)
Überbackener Rotbarsch Salzkartoffel bunter Salatteller 1,2,3,4,5,6,11,13,10,14,15,)
2.) Menü **Rühreier mit Rahmspinat dazu Kartoffel** 3,4,5,6,11,13,10,14,15,)
Abend Emmentaler mit Radieserlquark dazu Bauernbrot 3,4,5,6,11,13,10,14,15,)

Samstag: 1.) Menü *Kraftbrühe mit Suppennudel* 3,4,5,6,11,13,10,14,15,
Münchener Wollwürste mit Kartoffelpüree und Wintergemüse 3,4,5,6,11,13,10,14,15,)
Abend Eiersalat dazu Streichkäse und Streichwurst 3,4,5,6,11,13,10,14,15,)

Sonntag: 1.) Menü *Grießnockerlsuppe* 3,4,5,6,11,13,10,14,15,)
Zigeunerschnitzel mit Reis , dazu bunte Salate 3,4,5,6,11,13,10,14,15,)
Abend Gemischter Brotzeiteller garniert mit Paprika 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.) Hühnerfleisch 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.