

Speiseplan

vom 06.05.2017 bis 12.05.2017

Seniorenresidenz

Schönblick

Tag	Menü I	Menü II	Diabetiker-Menü Der Tagesbedarf wird mit 14 BE zugrunde gelegt verteilt auf 5 – 6 Mahlzeiten.
<p>Samstag Mittag</p> <p>Abend</p>	<p>Tagessuppe Pichelsteiner Eintopf mit Wurzelgemüse, Weißkraut, Kartoffeln und Würstchen, (660 kcal) *</p> <p>Dessert</p> <p>Diverse Spezialitäten aus der kalten Küche, Butter, Brot oder Bauernbratwurst, Essiggemüse dazu Senf, Butter und Brot, (440 kcal)</p>	<p>Tagessuppe Rinderzunge in Madeirasoße mit grünen Bohnen und Püree, (510 kcal) *</p> <p>Dessert</p> <p>Diverse Spezialitäten aus der kalten Küche, Butter, Brot oder Bauernbratwurst, Essiggemüse dazu Senf, Butter und Brot, (440 kcal)</p>	<p>Tagessuppe 250 ml Pichelsteiner Eintopf mit Wurzelgemüse, Weißkraut, Kartoffeln und Würstchen, (590 kcal) *</p> <p>Dessert</p> <p>40g Diverse Spezialitäten aus der kalten Küche, mit 90g Brot oder Bauernbratwurst, Essiggemüse dazu Senf und 90g Brot, (425 kcal)</p>
<p>Sonntag Mittag</p> <p>Abend</p>	<p>Tagessuppe Wiener „Zwiebelfleisch“ mit Bratkartoffeln und Saisongemüse, (790 kcal) *</p> <p>Dessert</p> <p>Gekochter und geräucherter Schinken, Brot, Butter (790 kcal) oder Kochschinken-Röllchen mit Spargel gefüllt dazu Butter und Brot (425 kcal)</p>	<p>Tagessuppe Fischfilet mit Sauce Bernaise dazu Dampfkartoffeln und Blattspinat, (720 kcal) *</p> <p>Dessert</p> <p>Gekochter und geräucherter Schinken, Brot, Butter (720 kcal) oder Kochschinken-Röllchen mit Spargel gefüllt dazu Butter und Brot (425 kcal)</p>	<p>Tagessuppe 110g Wiener „Zwiebelfleisch“ mit 90g Dampfkartoffeln und Saisongemüse, (690 kcal) *</p> <p>Dessert</p> <p>40g gekochter und geräucherter Schinken, dazu 90g Brot (690 kcal) oder Kochschinken-Röllchen mit Spargel gefüllt dazu Brot (375 kcal)</p>
<p>Montag Mittag</p> <p>Abend</p>	<p>Tagessuppe Spaghetti „Bolognese“ dazu Salatteller, (720 kcal) *</p> <p>Dessert</p> <p>Bunter Vesperteller reich garniert, Butter, Brot (480 kcal) oder Hausgemachte Sülze mit Vinaigrette dazu Brot, (575 kcal)</p>	<p>Tagessuppe Oberschwäbischer Ofenschlüpfer mit Zwetschgen und Vanillesoße, (680 kcal) *</p> <p>Dessert</p> <p>Bunter Vesperteller reich garniert, Butter, Brot (480 kcal) oder Hausgemachte Sülze mit Vinaigrette dazu Brot, (575 kcal)</p>	<p>Tagessuppe 90g Vollkorn Spaghetti mit 120g Hackfleischsoße dazu Salatteller, (650 kcal) *</p> <p>Dessert</p> <p>40g Bunter Vesperteller reich garniert dazu 90g Brot (465 kcal) oder Hausgemachte Sülze mit Vinaigrette dazu Brot, (575 kcal)</p>

Dienstag Mittag	<p>Tagessuppe Schwäbische Linsen mit Saiten und Spätzle, (770 kcal) *</p> <p>Dessert</p>	<p>Tagessuppe Frischer Blumenkohl mit Käsesauce gratiniert dazu Macaire Kartoffeln, (680 kcal) *</p> <p>Dessert</p>	<p>Tagessuppe 90g Linsen mit Spätzle und einem Saiten, (590 kcal) *</p> <p>Dessert</p>
Abend	<p>Bunter Vesperteller reich garniert, Butter, Brot (480 kcal) oder Matjes „Hausfrauenart“ mit Äpfeln und Gurken in Sauerrahm, Pellkartoffeln, (590 kcal)</p>	<p>Bunter Vesperteller reich garniert, Butter, Brot (480 kcal) oder Matjes „Hausfrauenart“ mit Äpfeln und Gurken in Sauerrahm, Pellkartoffeln, (590 kcal)</p>	<p>40g Bunter Vesperteller reich garniert, dazu 90g Brot (465 kcal) oder Matjes „Hausfrauenart“ mit Äpfeln und Gurken in Sauerrahm, Pellkartoffeln, (590 kcal)</p>
Mittwoch Mittag	<p>Tagessuppe Gebratene Hühnerbrust auf Spinat dazu Herzogin Kartoffeln, (790 kcal) *</p> <p>Dessert</p>	<p>Tagessuppe Penne Rigate mit Zucchini- ,Karottengemüse dazu Käsesauce, (720 kcal) *</p> <p>Dessert</p>	<p>Tagessuppe Hühnerfrikassee mit Erbsen und Spargel dazu Dampfkartoffeln, (610kcal) *</p> <p>Dessert</p>
Abend	<p>Bunter Vesperteller reich garniert, Butter, Brot (480kcal) oder Limburger Käse aus St. Mang mit Zwiebelringen dazu Butter und Brot, (380 kcal)</p>	<p>Bunter Vesperteller reich garniert, Butter, Brot (480 kcal) oder Limburger Käse aus St. Mang mit Zwiebelringen dazu Butter und Brot, (380 kcal)</p>	<p>40g Frischwurstaufschnitt und Käse, dazu 90g Brot (465 kcal) oder Limburger Käse aus St. Mang mit Zwiebelringen dazu Butter und Brot, (380 kcal)</p>
Donnerstag Mittag	<p>Tagessuppe Putengeschnetzeltes in Calvados-Rahm dazu Kroketten und Salatteller, (790 kcal) *</p> <p>Dessert</p>	<p>Tagessuppe Allgäuer Käsespätzle mit Bratensoße und Röstzwiebeln dazu Blattsalat, (880 Kcal) *</p> <p>Dessert</p>	<p>Tagessuppe 150g Putengeschnetzeltes in Calvados-Rahm mit 90g Kartoffeln und Salatteller (620 kcal) *</p> <p>Dessert</p>
Abend	<p>Frischwurstaufschnitt und Käse, Butter, Brot (470kcal) oder Kalbsleberwurst mit Cornichons dazu Brot, (520 Kcal.)</p>	<p>Frischwurstaufschnitt und Käse, Butter, Brot (470 kcal) oder Kalbsleberwurst mit Cornichons dazu Brot, (520 Kcal)</p>	<p>40g Schwäbischer Vesperteller, 90g Brot (465 kcal) oder Kalbsleberwurst mit Cornichons dazu Brot (520 kcal)</p>
Freitag Mittag	<p>Tagessuppe Seelachs Filet paniert mit Sauce Remoulade mit Blatt- und Kartoffelsalat (790 Kcal) *</p> <p>Dessert</p>	<p>Tagessuppe Gefüllte Zucchini-Schiffchen mit Käse überbacken dazu Tomatensoße und Kartoffeln, (680 kcal) *</p> <p>Dessert</p>	<p>Tagessuppe 150g Pangasiusfilet in Weißweinsoße mit 90g Kartoffeln dazu Blattsalat,(650 kcal) *</p> <p>Dessert</p>
Abend	<p>Schwäbischer Vesperteller, Butter, Brot (480 kcal) oder Kräuter-Frischrahmkäse auf 2 Tomatenscheiben dazu Brot, (390 kcal)</p>	<p>Schwäbischer Vesperteller, Butter, Brot (480 kcal) oder Kräuter-Frischrahmkäse auf 2 Tomatenscheiben dazu Brot, (390 kcal)</p>	<p>Schwäbischer Vesperteller, Brot, Margarine (465 kcal) oder Kräuter-Frischrahmkäse auf 2 Tomatenscheiben dazu Brot, (390 kcal)</p>

Änderungen vorbehalten