

Speiseplan
vom 19.09.2020 bis 25.09.2020

Seniorenresidenz
Schönblick

Tag	Menü I Vollkost	Menü II Vegetarisch	Diabetiker-Menü Der Tagesbedarf wird mit 14 BE zugrunde gelegt verteilt auf 5 – 6 Mahlzeiten.
Samstag Mittag Abend	Tagessuppe Pichelsteiner Eintopf mit Wurzelgemüse, Weißkraut, Kartoffeln und Würstchen, (660 kcal) Dessert Diverse Spezialitäten aus der kalten Küche dazu Brot und Butter, (490 kcal) oder Bauernbratwurst mit Senf, Essiggemüse dazu Brot und Butter, (440 kcal)	Tagessuppe Gegrillte Auberginen in Tomatensugo dazu Polenta Schnitten, (510 kcal) Dessert Diverse Spezialitäten aus der kalten Küche dazu Brot und Butter, (490 kcal) oder Bauernbratwurst mit Senf, Essiggemüse dazu Brot und Butter, (440 kcal)	Tagessuppe 250 ml Pichelsteiner Eintopf mit Wurzelgemüse, Weißkraut, Kartoffeln und Würstchen, (590 kcal) Dessert 40g Diverse Spezialitäten aus der kalten Küche dazu 90g Brot, (460 kcal) oder Bauernbratwurst mit Senf, Essiggemüse dazu 90g Brot, (440 kcal)
Sonntag Mittag Abend	Tagessuppe Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Salat, (790 kcal) Dessert Gekochter und geräucherter Schinken dazu Brot und Butter (645 kcal) oder Kochschinken-Röllchen mit Spargel gefüllt dazu Brot und Butter, (425 kcal)	Tagessuppe Penne mit Zucchini Karotten Weißweinsauce dazu Blattsalat, (620 kcal) Dessert Gekochter und geräucherter Schinken dazu Brot und Butter (645 kcal) oder Kochschinken-Röllchen mit Spargel gefüllt dazu Brot und Butter, (425 kcal)	Tagessuppe 110g Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit 90g Dampfkartoffeln und Salat, (690 kcal) Dessert 40g gekochter und geräucherter Schinken dazu 90g Brot (615 kcal) oder Kochschinken-Röllchen mit Spargel gefüllt dazu 90g Brot, (375 kcal)
Montag Mittag Abend	Tagessuppe Spagetti „Bolognese“ dazu einen Salatteller, (720 kcal) Dessert Bunter Vesperteller reich garniert dazu Brot und Butter, (480 kcal) oder Hausgemachte Sülze mit Vinaigrette dazu Brot, (575 kcal)	Tagessuppe Kartoffelpuffer mit Apfelmus, (680 kcal) Dessert Bunter Vesperteller reich garniert dazu Brot und Butter, (480 kcal) oder Hausgemachte Sülze mit Vinaigrette dazu Brot, (575 kcal)	Tagessuppe 120g „Bolognese“ Soße dazu 90g Vollkornnudeln und einen Salatteller, (650 kcal) Dessert 40g Bunter Vesperteller reich garniert dazu 90g Brot (450 kcal) oder Hausgemachte Sülze mit Vinaigrette dazu Brot, (575 kcal)

Dienstag	<p>Tagessuppe</p> <p>Gebratene Hühnerbrust auf Spinat dazu Herzogin Kartoffeln, (790 kcal)</p> <p>Dessert</p> <p>Bunter Vesperteller reich garniert dazu Brot und Butter, (480 kcal)</p> <p>oder</p> <p>Limburger Käse aus St. Mang mit Zwiebelringen dazu Butter und Brot, (380 kcal)</p>	<p>Tagessuppe</p> <p>Schwäbische Pfannkuchen mit Kartoffelsalat, (720 kcal)</p> <p>Dessert</p> <p>Bunter Vesperteller reich garniert dazu Brot und Butter, (480 kcal)</p> <p>oder</p> <p>Limburger Käse aus St. Mang mit Zwiebelringen dazu Butter und Brot, (380 kcal)</p>	<p>Tagessuppe</p> <p>100g Hühnerfrikassee mit Erbsen und Spargel dazu 90g Dampfkartoffeln, (610 kcal)</p> <p>Dessert</p> <p>40g Bunter Vesperteller reich garniert dazu 90g Brot, (450 kcal)</p> <p>oder</p> <p>Limburger Käse aus St. Mang mit Zwiebelringen dazu Margarine und Brot, (365 kcal)</p>
Mittwoch	<p>Tagessuppe</p> <p>Schwäbische Linsen mit Saiten und Spätzle, (770 kcal)</p> <p>Dessert</p> <p>Bunter Vesperteller reich garniert dazu Brot und Butter, (510kcal)</p> <p>oder</p> <p>Matjes „Hausfrauen Art“ mit Äpfeln und Gurken in Sauerrahm, Pellkartoffeln, (590 kcal)</p>	<p>Tagessuppe</p> <p>Frischer Blumenkohl mit Käsesauce gratiniert dazu Macairekartoffeln, (680 kcal)</p> <p>Dessert</p> <p>Bunter Vesperteller reich garniert dazu Brot und Butter, (510 kcal)</p> <p>oder</p> <p>Matjes „Hausfrauen Art“ mit Äpfeln und Gurken in Sauerrahm, Pellkartoffeln, (590 kcal)</p>	<p>Tagessuppe</p> <p>90g Linsen mit Spätzle und einem Saiten, (590kcal)</p> <p>Dessert</p> <p>40g Bunter Vesperteller reich garniert dazu 90g Brot, (450 kcal)</p> <p>oder</p> <p>Matjes „Hausfrauen Art“ mit Äpfeln und Gurken in Sauerrahm, Pellkartoffeln, (590 kcal)</p>
Donnerstag	<p>Tagessuppe</p> <p>Putengeschnetzeltes in Calvados-Rahm dazu Kroketten und Salatteller, (790 kcal)</p> <p>Dessert</p> <p>Frischwurstaufschnitt und Käse dazu Brot und Butter, (470kcal)</p> <p>oder</p> <p>Kalbsleberwurst mit Cornichons dazu Brot, (520 kcal)</p>	<p>Tagessuppe</p> <p>Allgäuer Käsespätzle mit Bratensoße und Röstzwiebeln dazu Blattsalat, (880 kcal)</p> <p>Dessert</p> <p>Frischwurstaufschnitt und Käse dazu Brot und Butter, (470 kcal)</p> <p>oder</p> <p>Kalbsleberwurst mit Cornichons dazu Brot, (520 kcal)</p>	<p>Tagessuppe</p> <p>150g Putengeschnetzeltes in Calvados-Rahm mit 90g Kartoffeln und Salatteller, (620 kcal)</p> <p>Dessert</p> <p>40g Schwäbischer Vesperteller dazu 90g Brot, (465 kcal)</p> <p>oder</p> <p>Kalbsleberwurst mit Cornichons dazu Brot (520 kcal)</p>
Freitag	<p>Tagessuppe</p> <p>Seelachsfilet paniert dazu Remouladensauce mit Blatt- und Kartoffelsalat, (790 Kcal)</p> <p>Dessert</p> <p>Schwäbischer Vesperteller dazu Brot und Butter, (480 kcal)</p> <p>oder</p> <p>Kräuter-Frischrahmkäse auf Tomatenscheiben dazu Brot, (390 kcal)</p>	<p>Tagessuppe</p> <p>Gefüllte Zucchini-Schiffchen mit Käse überbacken dazu Tomatensoße und Reis, (680 kcal)</p> <p>Dessert</p> <p>Schwäbischer Vesperteller dazu Brot und Butter, (480 kcal)</p> <p>oder</p> <p>Kräuter-Frischrahmkäse auf Tomatenscheiben dazu Brot, (390 kcal)</p>	<p>Tagessuppe</p> <p>150g Pangasiusfilet in Weißweinsoße mit 90g Reis dazu Blattsalat, (650 kcal)</p> <p>Dessert</p> <p>Schwäbischer Vesperteller dazu Brot und Margarine, (450 kcal)</p> <p>oder</p> <p>Kräuter-Frischrahmkäse auf Tomatenscheiben dazu Brot, (390 kcal)</p>

Änderung vorbehalten