

Speiseplan Katharinenstift

Woche von 13.05.2019 bis 19.05.2019

Frühstück; Kaffee, Tee, Milch, Kaba, Brot, Brötchen, Butter, Margarine, Wurst, Käse und Marmelade, Honig, Nuspli, Quark, Joghurt, Müsli oder Obst.

Zwischenmahlzeit: Buttermilch, Pudding, Obstquark, Kompott



Tag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Tagessuppe	Karottencreme	Kartoffelcreme	Klare Suppe mit Flädle	Spargelcreme	Erbsencreme		Klare Suppe mit Grießklösschen
Menü I	Saure Rädle mit einer Roten Wurst 297 Pudding	Schnitzel mit Kartoffeln und Gemüse 226 Wackelpudding	Reis Hackfleischpfanne mit Salat 177 Obst/Kompott	Arme Ritter mit Apfelmus Fruchttiramisu	Fisch Müllerin Art mit Kartoffelsalat 241 Joghurtdessert mit Fruchtspiegel	Böckinger Feldgeschrei 97 Banane	Putengeschnetzelt es mit Spätzle und Salat 243 Creme
	K:580,F:34,9,KH:24,9,E:21,2				K:435,F:21,KH:31,2,E:29,5	K:289,F:18,3,KH:15,4,E:15,5	
Menü II	Holzacker Spätzle mit Salat Pudding	Bratkartoffeln mit Sülze und Soße 155 Wackelpudding	Zwiebel und Kuchenkuchen Obst/Kompott	Fleischküchle mit Nudeln und Broccoliegemüse 210 Fruchttiramisu	Hähnchenschlegel mit Kartoffelsalat 201 Joghurtdessert mit Fruchtspiegel		
			K:453,F:17,2,KH:43,5,E:28,2		K:462,F:28,2,KH:23,4,E:28,3		
zum Kaffee	Hefezopf*	Süßstücke*	Blechkuchen*	Cookies*	Rührkuchen*	Zopf	Torte oder Obstkuchen
Abendessen	Kalbsleberwurst, Saure Beilage, Brot, Butter und Tee	Bulgursalat (Weizengrützesalat), Brot, Butter und Tee	Fleischküchle, Rote Beete Salat Brot, Butter und Tee	Camembert, Tomate, Brot, Butter und Tee	Teewurst, Gurke, Brot, Butter und Tee	Oberländer, Radischen, Brot, Butter und Tee	bunte Platte, Tomate, Brot, Butter und Tee

Unser Essen kann Zusatzstoffe laut Aushang und Allergene Stoffe enthalten.

Fragen Sie einfach in der Küche oder bei Frau Jäger nach. Für unsere Bewohner machen wir eine Essbiografie.

„Schonkost nach ärztlicher Anordnung oder auf individuellen Wunsch“.

"Ebenfalls bieten wir Ihnen auf Wunsch eine Vegetarische Kost an".

Die passierte Kost wird vom Tagesessen abgeleitet

* Selbstgebacken in der Küche des Katharinenstift

