

Elias-Schrenk-Haus



Wochenspeiseplan vom 05.04.-11.04.10 Änderungen vorbehalten

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Haupt - Menü	Blumenkohlcremesuppe *** Hühnerfrikassee mit Erbsen und Butterreis *** Cremedessert 1,3,4,5,6	Rinderkraftbrühe mit Klößchen *** Rahmgeschnetzeltes mit Nudeln und Gemüse *** Karamellpudding 1,3,4,5,6	Gulaschsuppe *** Milchreis mit Kompott *** Obst 1,3,4,5,6	Markklößchensuppe *** Rinderbraten mit Kartoffeln und Bunt Gemüse *** Schokopudding 1,3,4,5,6	*** Maultaschen in Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat *** Quarkspeise 1,3,4,5,6	*** Graupeneintopf *** Kaffee u. Kuchen 1,3,4,5,6	Nudelsuppe *** Spaghetti Bolognese und Salat *** Mousse Chocolat 1,3,4,5,6
Alternativ -	Blumenkohlcrmesuppe *** Fleischkäse Kartoffelpüree Gemüse *** Cremedessert 1,3,4,5,6	Rinderkraftbrühe mit Klößchen *** Rahmgeschnetzeltes Kartoffelpüree Gemüse *** Karamellpudding 1,3,4,5,6	Karottencremesuppe *** Frikadellen Kartoffelpüree Gemüse *** Obst 1,3,4,5,6	Markklößchensuppe *** Rinderbraten Kartoffelpüree Gemüse *** Schokopudding 1,3,4,5,6	Gemüsebrühe *** Vegetarische Maultaschen Kartoffelpüree Gemüse *** Quarkspeise 1,3,4,5,6	*** Eintopf vegetarisch *** Diätkuchen u.Tee 1,3,4,5,6	Nudelsuppe *** Gemüesoße mit Gemüse Kartoffelpüree *** Mousse Chocolat 1,3,4,5,6
Abend	Rosmarinschinken *** Wurst- und Käseteller *** Brot, Butter, Becel Tee, Milch 9,10	Heiße Fleischwurst *** Wurst- und Käseteller *** Brot, Butter, Becel Tee, Milch 9,10	Wurstsalat *** Wurst- und Käseteller *** Brot, Butter, Becel Tee, Milch 9,10	Kassler Lachsbraten mit Apfelmeerrettich *** Wurst- und Käseteller *** Brot, Butter, Becel Tee, Milch 9,10	Bratheringe *** Wurst- und Käseteller *** Brot, Butter, Becel Tee, Milch 9,10	*** Aufschnitt garniert *** Brot, Butter, Becel Tee, Milch 9,10	*** Aufschnitt garniert *** Brot, Butter, Becel Tee, Milch 9,10

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Phosphat, 6 Stabilisatoren, 7 Säuerungsmittel, 8 Emulgatoren, 9 Süßungsmittel, 10 Rauch, Nitritpökelsalz, Rauchsalz Aroma, Kochsalz jodiert mit Fluor

Elias-Schrenk-Haus



Wochenspeiseplan vom 29.03.-04.04.10 Änderungen vorbehalten

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Haupt - Menü	Champignoncremesuppe *** Cordon bleu mit Erbsen- und Karottengemüse Herzoginkartoffeln *** Bananenmilch 1,3,4,5,6	Rinderkraftbrühe mit Backerbsen *** Putengulasch Nudeln Salat *** Aprikosencreme 1,3,4,5,6	Kartottencremesuppe *** Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle *** Götterspeise 1,3,4,5,6	Flädlesuppe *** Spaghetti mit Pesto und Blattsalat *** Schokopudding mit Vanillesoße 1,3,4,5,6	Eierflockensuppe *** Seelachsfilet auf Blattspinat mit Salzkartoffeln *** Quarkspeise 1,3,4,5,6	*** Gemüse Eintopf mit Wursträdle *** Kaffee u. Kuchen 1,3,4,5,6	Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle *** Lammrollbraten, Rosmarinsoße Speckbohnen u. Kartoffeltaler *** Eisdessert 1,3,4,5,6
Alternativ - Menü	Champignoncremesuppe *** Cordon bleu Kartoffelbrei Gemüse *** Bananenmilch 1,3,4,5,6	Rinderkraftbrühe mit Backerbsen *** Fleischkäse Kartoffelbrei Gemüse *** Aprikosencreme 1,3,4,5,6	Kartottencremesuppe *** Wienerle Kartoffelbrei Gemüse *** Götterspeise 1,3,4,5,6	Flädlesuppe *** Kartoffelbrei und Gemüse *** Schokopudding mit Vanillesoße 1,3,4,5,6	Eierflockensuppe *** Frikadellen Kartoffelbrei Gemüse *** Quarkspeise 1,3,4,5,6	*** Eintopf vegetarisch *** Diätkekuchen u. Tee 1,3,4,5,6	Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle *** Lammrollbraten Kartoffelbrei Gemüse *** Eisdessert 1,3,4,5,6
Abend	Aspik-aufschnitt *** Wurst- und Käseteller *** Brot, Butter, Becel Tee, Milch 9,10	Mettwurst *** Wurst- und Käseteller *** Brot, Butter, Becel Tee, Milch 9,10	Nudelsalat *** Wurst- und Käseteller *** Brot, Butter, Becel Tee, Milch 9,10	Bockwurst vom Grill *** Wurst- und Käseteller *** Brot, Butter, Becel Tee, Milch 9,10	Käseplatte *** Wurst- und Käseteller *** Brot, Butter, Becel Tee, Milch 9,10	*** Aufschnittplatte *** Brot, Butter, Becel Tee, Milch 9,10	*** Aufschnittplatte *** Brot, Butter, Becel Tee, Milch 9,10

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Phosphat, 6 Stabilisatoren, 7 Säuerungsmittel, 8 Emulgatoren, 9 Süßungsmittel, 10 Rauch, Nitritpökelsalz, Rauchsalaroma, Kochsalz jodiert mit Fluor

Elias-Schrenk-Haus



Wochenspeiseplan vom 22.03.-28.03.2010 Änderungen vorbehalten.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Haupt - Menü	Kartoffelcremesuppe *** Grießschnitten mit Apfelmus, Zucker und Zimt *** Obst 1,3,4,5,6	Lauchcremesuppe *** Geräucherter Schweinehals mit Krautschupfnudeln *** Schokoladencreme 1,3,4,5,6	Flädlesuppe *** Gebratener Fleischkäse mit Kartoffeln und Blattsalat *** Quarkspeise 1,3,4,5,6	Blumenkohlcremesuppe *** Saure Kutteln mit Bratkartoffeln und Salat *** Mokkacreme 1,3,4,5,6	*** Bohneneintopf *** Grießflamerie mit Fruchtsoße 1,3,4,5,6	Markklößchensuppe *** Schweine- geschnetztes mit Reis und Gemüse *** Kaffee u. Kuchen 1,3,4,5,6	Eierstichsuppe *** Schweinebraten mit Gemüse und Knödel *** Kompott 1,3,4,5,6
Alternativ -	Kartoffelcremesuppe *** Braten Kartoffelpüree Gemüse *** Obst 1,3,4,5,6	Lauchcremesuppe *** Gemüesoße Kartoffelpüree Gemüse *** Schokoladencreme 1,3,4,5,6	Flädlesuppe *** Fleischkäse mit Gemüse und Kartoffelbrei *** Quarkspeise 1,3,4,5,6	Blumenkohlcremesuppe *** Fleischküchle mit Gemüse und Kartoffelbrei *** Mokkacreme 1,3,4,5,6	Rinderkraftbrühe mit Klößchen *** Wienerle mit Gemüse und Kartoffelbrei *** Grießflamerie 1,3,4,5,6	*** Eintopf vegetarisch *** Diätkuchen u. Tee 1,3,4,5,6	Eierstichsuppe *** Schweinebraten mit Gemüse und Kartoffelpüree *** Kompott 1,3,4,5,6
Abend	Sülze in Aspik *** Wurst- und Käseteller *** Brot, Butter, Becel Tee, Milch 9,10	Schwäbischer Wurstsalat *** Wurst- und Käseteller *** Brot, Butter, Becel Tee, Milch 9,10	Heiße Wienerle *** Wurst- und Käseteller *** Brot, Butter, Becel Tee, Milch 9,10	Gefüllte Putenbrust *** Wurst- und Käseteller *** Brot, Butter, Becel Tee, Milch 9,10	Fisch *** Wurst- und Käseteller *** Brot, Butter, Becel Tee, Milch 9,10	*** Aufschnitt garniert *** Brot, Butter, Becel Tee, Milch 9,10	*** Aufschnitt garniert *** Brot, Butter, Becel Tee, Milch 9,10

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Phosphat, 6 Stabilisatoren, 7 Säuerungsmittel, 8 Emulgatoren, 9 Süßungsmittel, 10 Rauch, Nitritpökelsalz, Rauchsalaroma, Kochsalz jodiert mit Fluor

Elias-Schrenk-Haus

🍴 Wochenspeiseplan vom 15.03.-21.03.09 Änderungen vorbehalten

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Haupt - Menü	Sagosuppe *** Kartoffel- Gemüseauflauf mit Schnittlauch- soße u. Blattsalat *** Himbeercreme 1,3,4,5,6	Buchstabensuppe *** Wiener Zwiebel- fleisch mit Wirsinggemüse u. Kartoffelbrei *** Apfeldessert mit Fruchtsoße 1,3,4,5,6	Tomatencreme- suppe *** Milchreis mit Apfelmus *** Obst 1,3,4,5,6	Rinderkraftbrühe mit Klößen *** Lachsfilet auf Rahmnudeln und Blattsalat *** Apfeldessert mit Fruchtsoße 1,3,4,5,6	Spargelcremesuppe *** Kalbsgeschnetzeltes mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln *** Rote Grütze mit Vanillesoße 1,3,4,5,6	Backerbsensuppe *** Überbackene Lasagne mit Tomatensoße und Blattsalat *** Kaffee und Kuchen 1,3,4,5,6	Frühlingszwiebel- cremesuppe *** Gekochte Rinder- zunge in Madeirasoße Gemüse und Herzoginkartoffeln *** Kompott 1,3,4,5,6
Alternativ - Menü	Sagosuppe *** Fleischkäse Kartoffelbrei Gemüse *** Himbeercreme 1,3,4,5,6	Buchstabensuppe *** Wiener Zwiebel- fleisch mit Wirsinggemüse Kartoffelbrei *** Apfeldessert mit Fruchtsoße 1,3,4,5,6	Tomatencreme- suppe *** Saitenwürstle Kartoffelbrei Gemüse *** Obst 1,3,4,5,6	Rinderkraftbrühe mit Klößen *** Fleischküchle Kartoffelbrei Gemüse *** Apfeldessert mit Fruchtsoße 1,3,4,5,6	Spargelcremesuppe *** Kalbsgeschnetzeltes mit Blumenkohl- gemüse u.Kartoffelbrei *** Rote Grütze mit Vanillesoße 1,3,4,5,6	*** Eintopf vegetarisch *** Diätkuchen und Tee 1,3,4,5,6	Frühlingszwiebel- cremesuppe *** Gek.Rinderzunge Kartoffelbrei Gemüse *** Kompott 1,3,4,5,6
Abend	Pellkartoffeln Kräuterquark *** Wurst- und Käseteller *** Brot, Butter, Becel Tee, Milch 9,10	Leberwurst- Aufschnitt *** Wurst- und Käseteller *** Brot, Butter, Becel Tee, Milch 9,10	Quarkauflauf mit Früchten u. Vanillesoße *** Wurst- und Käseteller *** Brot, Butter, Becel Tee, Milch 9,10	Ochsenmaul- salat *** Wurst- und Käseteller *** Brot, Butter, Becel Tee, Milch 9,10	Salamiaufschnitt *** Wurst- und Käseteller *** Brot, Butter, Becel Tee, Milch 9,10	*** Aufschnitt garniert *** Brot, Butter, Becel Tee, Milch 9,10	*** Aufschnitt garniert *** Brot, Butter, Becel Tee, Milch 9,10

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Phosphat, 6 Stabilisatoren, 7 Säuerungsmittel, 8 Emulgatoren, 9 Süßungsmittel, 10 Rauch, Nitritpöckelsalz, Rauchsalzaroma, Kochsalz jodiert mit Fluor

Elias-Schrenk-Haus



Wochenspeiseplan vom 08.03.-14.03.10 Änderungen vorbehalten

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Haupt - Menü	Spargelcremesuppe *** Rahmschnitzel mit Nudeln und Blattsalat *** Joghurtcreme 1,3,4,5,6	Schwäbische Brotsuppe *** Eingemachtes Kalb- fleisch, Butterreis und Erbsengemüse *** Panna Cotta mit Schokosoße 1,3,4,5,6	Gemüsecremesuppe *** Kaiserschmarrn mit Zimt und Zucker und Apfelmus *** Obst 1,3,4,5,6	Backerbsensuppe *** Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelbrei *** Cappuccinocreme 1,3,4,5,6	Rinderkraftbrühe mit Sternele *** Schinkennudeln In Ei gebraten Blattsalat *** Schokopuding mit Sahne 1,3,4,5,6	*** Kartoffeleintopf *** Kaffee u. Kuchen 1,3,4,5,6	Frühlingsuppe *** Schweinebraten mit Bayrisch Kraut und Knödel *** Eisdessert 1,3,4,5,6
Alternativ - Menü	Spargelcremesuppe *** Rahmschnitzel Kartoffelpüree Gemüse *** Joghurtcreme 1,3,4,5,6	Schwäbische Brotsuppe *** Hühnerfrikassee Kartoffelpüree Gemüse *** Panna Cotta mit Schokosoße 1,3,4,5,6	Gemüsecremesuppe *** Saitenwürstle mit Gemüse Kartoffelpüree *** Obst 1,3,4,5,6	Backerbsensuppe *** Bratwurst mit Gemüse Kartoffelbrei *** Cappuccinocreme 1,3,4,5,6	Rinderkraftbrühe mit Sternele *** Gebratener Fleischkäse Kartoffelpüree Gemüse *** Schokopudding mit Sahne 1,3,4,5,6	*** Eintopf vegetarisch *** Diätkuchen u.Tee 1,3,4,5,6	Frühlingsuppe *** Schweine braten mit Gemüse Kartoffelpüree *** Eisdessert 1,3,4,5,6
Abend	Mettwurst *** Wurst- und Käseteller *** Brot, Butter, Becel Tee, Milch 9,10	Müsli mit Früchten *** Wurst- und Käseteller *** Brot, Butter, Becel Tee, Milch 9,10	Bierschinken mit Tortenbrie *** Wurst- und Käseteller *** Brot, Butter, Becel Tee, Milch 9,10	Schweizer Wurstsalat *** Wurst- und Käseteller *** Brot, Butter, Becel Tee, Milch 9,10	Käseplatte *** Wurst- und Käseteller *** Brot, Butter, Becel Tee, Milch 9,10	*** Aufschnitt garniert *** Brot, Butter, Becel Tee, Milch 9,10	*** Aufschnitt garniert *** Brot, Butter, Becel Tee, Milch 9,10

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Phosphat, 6 Stabilisatoren, 7 Säuerungsmittel, 8 Emulgatoren, 9 Süßungsmittel, 10 Rauch, Nitritpökelsalz, Rauchsalzaroma, Kochsalz jodiert mit Fluor

Elias-Schrenk-Haus

Wochenspeiseplan vom 01.03.–07.03.10 Änderungen vorbehalten

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Haupt - Menü	<p>Nudelsuppe ***</p> <p>Schweinebraten mit Spätzle und Blattsalat ***</p> <p>Schokopudding mit Vanillesoße 1,3,4,5,6</p>	<p>Kartoffelcremesuppe ***</p> <p>Pfannkuchen gefüllt mit Blumenkohl Gemüse und Blattsalat ***</p> <p>Himbeercreme 1,3,4,5,6</p>	<p>Flädlesuppe ***</p> <p>Gebratene Hähnchenkeule in Paprikasoße Butternudeln und Blattsalat ***</p> <p>Obstsalat 1,3,4,5,6</p>	<p>Spargelcremesuppe ***</p> <p>Königsberger Klöße mit Pilz Gemüse und Salzkartoffeln ***</p> <p>Eis 1,3,4,5,6</p>	<p>Maultaschensuppe ***</p> <p>Paniertes Fischfilet mit Remouladensoße Kartoffeln und Gurkensalat ***</p> <p>Götterspeise mit Vanillesoße 1,3,4,5,6</p>	<p>***</p> <p>Gaisburger Marsch</p> <p>***</p> <p>Kaffee u. Kuchen 1,3,4,5,6</p>	<p>Flädlesuppe ***</p> <p>Wildragout mit Rotkraut Kartoffelknödel ***</p> <p>Kompott 1,3,4,5,6</p>
Alternativ - Menü	<p>Nudelsuppe ***</p> <p>Schweinebraten Kartoffelpüree Gemüse ***</p> <p>Schokopudding mit Vanillepudding 1,3,4,5,6</p>	<p>Kartoffelcremesuppe ***</p> <p>gebratener Fleischkäse Kartoffelpüree Gemüse ***</p> <p>Himbeercreme 1,3,4,5,6</p>	<p>Flädlesuppe ***</p> <p>Braten Kartoffelpüree Gemüse ***</p> <p>Obstsalat 1,3,4,5,6</p>	<p>Spargelcremesuppe ***</p> <p>Klöße Kartoffelpüree Gemüse ***</p> <p>Eis 1,3,4,5,6</p>	<p>Maultaschensuppe ***</p> <p>Frikadellen Kartoffelpüree Gemüse ***</p> <p>Götterspeise mit Vanillesoße 1,3,4,5,6</p>	<p>***</p> <p>Eintopf Vegetarisch ***</p> <p>Diätkuchen u. Tee 1,3,4,5,6</p>	<p>Flädlesuppe ***</p> <p>Wildragout mit Gemüse Kartoffelpüree ***</p> <p>Kompott 1,3,4,5,6</p>
Abend	<p>Schweinskopfsülze ***</p> <p>Wurst- und Käseteller ***</p> <p>Brot, Butter, Becel Tee, Milch 9,10</p>	<p>Warme Fleischküchle mit Bohnensalat ***</p> <p>Wurst- und Käseteller ***</p> <p>Brot, Butter, Becel Tee, Milch 9,10</p>	<p>Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln ***</p> <p>Wurst- und Käseteller ***</p> <p>Brot, Butter, Becel Tee, Milch 9,10</p>	<p>Salami-Aufschnitt ***</p> <p>Wurst- und Käseteller ***</p> <p>Brot, Butter, Becel Tee, Milch 9,10</p>	<p>Käseplatte ***</p> <p>Wurst- und Käseteller ***</p> <p>Brot, Butter, Becel Tee, Milch 9,10</p>	<p>***</p> <p>Aufschnitt garniert ***</p> <p>Brot, Butter, Becel Tee, Milch 9,10</p>	<p>***</p> <p>Aufschnitt garniert ***</p> <p>Brot, Butter, Becel Tee, Milch 9,10</p>

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Phosphat, 6 Stabilisatoren, 7 Säuerungsmittel, 8 Emulgatoren, 9 Süßungsmittel, 10 Rauch, Nitritpöckelsalz, Rauchsalaroma, Kochsalz jodiert mit Fluor