

Speiseplan Bezirksalten- und Pflegeheim Ulrichsberg



Woche 38	Montag 20.Sep	Dienstag 21.Sep	Mittwoch 22.Sep	Donnerstag 23.Sep	Freitag 24.Sep	Samstag 25.Sep	Sonntag 26.Sep
Suppe	Kichererbsen Knoblauchsuppe AGL	Minestrone itl Gemüsesuppe AGLC	Rindsuppe mit Einlage AGLC	Kürbiscremsuppe AGLC	Kräuterrahmsuppe AGL	Schwammerl-suppe AGL	Rindsuppe mit Grießnockerl AGLC
MENÜ 1	Grammelknödel mit warmen Krautsalat , u Naturaft´l ACGLM	Gebratene Hühnerkeule mit Reis, Erdäpfel und Bohnensalat AGCO	Leberschedel mit Sauerkraut und Salzerdäpfel ACGLM	Eiernockerl mit Endiviansalat "Hausfrauenart" ACGLM	Fischfilet "Art Müllerin" mit Petersilienerdäpfel Soß Tatar und Salat AGCD	Gebratene Knacker mit Erdäpfelpüree und rote Rüben ACGLM	Gefülltes Putencordonbleu mit Reis Erdäpfel und Salat AGCO
MENÜ 2	Gemüseknödel auf Schwammerlragout , Erdäpfel und Salat ACG	Zwetschken-auflauf mit Nougatpudding ACG	Gezogener Birnen- Topfenstrudel mit Kompott ACGF	Süße Topfenreibernudeln mit Leinöl und Apfelmus AGCO	Apfelreisaufwurf mit heißen Kirschen ACG	Vitalaibchen mit Erdäpfelpüree Schnittlauchsoß und rote Rübensalat AGCLO	Gebackene Marillenknödel mit Kompott AGCL
SALAT MENÜ	Backhendelsalat mit Braterdäpfel u. gebackene Hühnerstreifen ACGOF	Bunter Salateller mit Schinken und Ei ACGOF	Herbstliche Blattsalate mit kleinen innviertler Knödel ACGOFLM	Salatteller mit Vitalaibchen und Kernöl ACGOF	Bunter Salateller mit gebratenen Fischfilet ACGOF	Mühlviertler Bauernsalat mit Schafskäse und Erdäpfelscheiben ACGOF	Bunte Blattsalate mit Hühnerbruststreifen und Kernöl ACGOF
Weiche Kost	Süße oder Saure Breikost in Form gebracht mit verschiedenen Pürees ACG	Süße oder Saure Breikost in Form gebracht mit verschiedenen Pürees ACG	Süße oder Saure Breikost in Form gebracht mit verschiedenen Pürees ACG	Süße oder Saure Breikost in Form gebracht mit verschiedenen Pürees ACG	Süße oder Saure Breikost in Form gebracht mit verschiedenen Pürees ACG	Süße oder Saure Breikost in Form gebracht mit verschiedenen Pürees ACG	Süße oder Saure Breikost in Form gebracht mit verschiedenen Pürees ACG
Nachspeise	Obst	Himbeerjoghurt G	Zitronen Joghurt Gugelhupf AGCH	Obst	Nachtisch AGCFH	Obst	Topfenschnitten AGC
MILCHKOST	Zitronenpudding AG	Porridge /Heidelbeeren AG	Grießkoch/Schokolade AG	Himbeerpudding AG	Milchreis mit Früchte AG	Erdbeerpudding AG	Grießkoch/Schokolade AG
	Erdäpfelsuppe AGL	Rahmsuppe AGL	Lauchsuppe AGL	Rahmsuppe AGL	Erdäpfelsuppe AGL	Eifischsuppe AGL	Gemüsesuppe AGL
ABENDESSEN	Gabelbissen mit Semmel ACG	Kalter Selchschoopf mit Russenkraut u Kren Bindlbrot AGLMF	Tiroler Graukäse mit Butter und Bindlbrot ACG	Pikanter Nudelsalat mit Roggenbrot ACGLM	Plunderteiggebäck mit Kompott ACGLM	Eifischsuppe mit Salztangerl AG	Heurigenkaree mit Kren Topfenkäse und Brot ACLDFG
	Fleischbrot AGLMC	Käsebrot AGLC	Belegtes Brot AGLMC	Schinkenbrot AGLMC	Käsewurstbrot AGLMC	Wurstbrot AGLMC	Liptauerbrot AGC

ALLERGENINFORMATION Legende

A- glutenhaltiges Getreide, K-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse , F -Soja, G- Milch

H - Schalenfrüchte, L- Sellerie, M- Senf, N - Sesam, O- Sulfite, P- Lupinen, R- Weichtiere

In unser Küche können wir das Vorhandensein von allergenen Spuren lt.LMKV/LMIV nicht ausschließen.