


Regional ist genial
Unser regionaler Lieferant
der Woche
Frische EIER
Eva-Maria Fischereeder
Plötzenedt



SPEISEPLAN

22. bis 28. November 2021
KW 47

Seniorenheim
Haus Barbara

	Menü 1	Menü 2	Abendessen 1	Abendessen 2
Montag 22.11.21	Gemüserahmsuppe A, G, L, Hörnchen mit Faschierter Sauce „Asciutta“ Parmesan und Salat A, C, G Melonensalat	Gemüserahmsuppe A, G, L Rahmeierschwammerl mit Semmelknödel und Salat A, C, G, O, Melonensalat	Karotten-Buchweizensuppe mit Brot A, L	Schweizer Wurstsalat mit Brot A, M,
Dienstag 23.11.21	Sternchensuppe A, C, G Linsen mit Frankfurter und Erdäpfel A, L, M, O, Vanillecreme G,	Sternchensuppe A, C, G Gebratene Gnocchi mit Blattspinat, Fetakäse und Salat A, C, G, L, O, Vanillecreme G,	Wurstbrot mit Senfgurke A, M,	Eiersalat mit Krakauer, Essiggemüse und Hausbrot A, C, G, M,
Mittwoch 24.11.21	Kürbissuppe mit Ingwer G, Fischfilet mit Tomate, Mozzarella überbacken, auf Gemüseis und Salat G, D, O Tagesobst	Kürbissuppe mit Ingwer G, Marille Knödel mit Süßen Brösel und Apfelmus A, C, G, Tagesobst	Broccoli-Kokos-Rahmsuppe mit Brot A, G,	Erdäpfelkas mit Hausbrot A, G,
Donnerstag 25.11.21	Schwarzwurzelsuppe A, G, Hühnerschnitzel in Kürbispanier mit Kartoffelspalten und Salat A, C, G, Kuchen A, C, G, H	Schwarzwurzelsuppe A, G, Gebratene Erdäpfellaibchen auf Rahmkohlrabi und Salat A, C, G, Kuchen A, C, G, H	Gemischter Aufschnitt mit Ei und Hausbrot A, C, G,	Heringssalat in Dill Rahm mit Erdäpfel C, G, D, O
Freitag 26.11.21 	Rindsuppe mit Frittaten A, C, G, L Polenta Schnitte auf Tomaten- Gemüseragout und Salat A, G, L, Panna Cotta mit Fruchtsauce G,	Rindsuppe mit Frittaten A, C, G, L, Hausgemachte Wachteln mit Vanillesauce A, C, G, Panna Cotta mit Fruchtsauce G,	Joghurtkäse mit Schnittlauchbrot, Ei und Paprika A, C, G,	Reisflocken mit Früchte-Kompott G,
Samstag 27.11.21	Schwammerlsuppe A, G, L Kartoffel-Lauchauflauf an Kräutersauce und Salat A, C, G, Pfirsich-Himbeerjoghurt G,	Schwammerlsuppe A, G, L, Zucchinischnitzel mit Sc. Remoulade Erdäpfel und Salat A, C, G, Pfirsich-Himbeerjoghurt G,	Toast „Williams“ mit Schinken, Birne und Käse überbacken A, G,	Grießkoch mit Zimt Zucker A, G,
1.Advent Sonntag 28.11.21	Eintropfsuppe A, C, L, Bratwürstel-Sonntag mit Erdäpfelschmarrn und Sauerkraut A, M Schokoladenmousse G	Eintropfsuppe A, C, L Gebratene Grießlaibchen auf Gemüsesauce Erdäpfel und Salat A, C, G, L, M, Schokoladenmousse G,	Marille Palatschinken mit Staubzucker A, C, G,	Bratenbrot mit Gewürzgurke und Ei A, C, G,

Wir wünschen Ihnen einen gemütlichen 1. Advent und eine, besinnliche Vorweihnachtszeit.
guten Appetit wünschen Peter Locher und das Küchenteam Änderungen vorbehalten


Regional ist genial
 Unser regionaler Lieferant
 der Woche
 Bäckerei Lebersorger
 Ungenach



SPEISEPLAN

29. November bis 05. Dezember 2021
 KW 48

**Seniorenheim
 Haus Barbara**

	Menü 1	Menü 2	Abendessen 1	Abendessen 2
Montag 29.11.21	Porree Suppe A,G,L, Majoranfleisch mit Hausgemachten Spätzle und Salat A,C,G,O, Vanillepudding mit Sirup G,	Porree Suppe A,G,L Knödelgröstel mit Ei und Salat A,C,G, Vanillepudding mit Sirup G	Gemüseintopf mit Würstel und Brot A,L,	Hawaii Toast mit Schinken, Ananas und Käse überbacken A,G,
Dienstag 30.11.21	Peterwurzelsuppe A,G,L Nudeln „Carbonara“ (mit Schinken, Parmesan, Ei) und Salat A,C,G Apfelkompott	Peterwurzelsuppe A,G,L Spinatspätzle in Champignons- Rahmsauce und Salat A,C,G, Apfelkompott	Pikante Tomatensuppe mit Erbsen und Brot A,L	Gemischter Käseteller mit frischen Obst und Vollkornbrot A,C,G,
Mittwoch 01.12.21	Gebrannte Grießsuppe A,C, Tagliatelle (breite Nudeln) mit Thunfisch und Tomatenwürfel gebraten dazu Salat A,C,D,O, Obstsalat	Gebrannte Grießsuppe A,C, Kaiserschmarrn mit Röster A,C,G, Obstsalat	Russische Eier auf Kartoffelsalat mit Hausbrot C,G,L,M,	Porree Suppe mit Erdäpfel und Brot A,G,
Donnerstag 02.12.21	Linsensuppe A,G, Wiener Backhendl mit Erdäpfel-Salat A,C,G,M, Topfencreme mit Weichseln G	Linsensuppe A,G, Eblypfanne mit Gemüsewürfel und Salat A,C, Topfencreme mit Weichseln G,	Quinoa Auflauf mit Zimt Zucker und Kompott A,C,G,	Garniertes Hausbrot mit Butter und Kalbs-Pariser A,C,G,
Freitag 03.12.21 	Waldpilzcremesuppe A,G,L Vegetarische Dinkel-Spätzle-Pfanne mit Salat A,C,G,L,O Kiwi	Waldpilzcremesuppe A,G,L Mohnnudeln mit Apfelmus A,C,G, Kiwi	Heringsfilet in fruchtiger Tomatensauce mit Zwiebel und Ei garniert dazu Hausbrot A,C,D,O,	Käsebrot mit Trauben A,C,G,
Heilige Barbara Samstag 04.12.21	Broccolicremesuppe A,G, Kalbs-Bratwürstel mit Sauerkraut und Erdäpfelschmarrn A,M, Vanilleeis G	Broccolicremesuppe A,G, Cremiges Risotto mit Gemüsestreifen, Parmesan und Salat G,L, Vanilleeis G,	Putenschinken mit Honig Melone und Hausbrot A,C,G,	Garnierter Erdäpfelkas mit Hausbrot A,C,G,
2. Advent Sonntag 05.12.21	Maroni Cremesuppe A,G, Hirschgulasch mit Preiselbeeren, Serviettenknödel und Rauner Salat A,C,G,O, Fruchtjoghurt G,	Maroni Cremesuppe A,G, Karfiol in Rahm-Sauce mit Erdäpfel und Salat A,G, Fruchtjoghurt G,	Rahmsuppe mit Brotwürfel A,G	Schnittkäse mit roten Zwiebeln, Ei, Butter und Hausbrot A,C,G

Wir wünschen Ihnen einen gemütlichen 2.Advent und eine, besinnliche Vorweihnachtszeit.
 guten Appetit wünschen Peter Locher und das Küchenteam
 Änderungen vorbehalten