



St. Elisabeth

Speiseplan



Küche ST. Elisabeth TAU.SERVICE Franziskanerinnen von Vöcklabruck GmbH

10.01.2022 bis 16.01.2022

Mittag	KW 2 Menü 1	Menü 2	Allergene	Abend Menü 1	Menü 2
Montag 10. Jän	Frittatensuppe /A,C,G,L Milchreisauflauf mit Apfelkompott A,C,G Haselnusscreme/G,H	Frittatensuppe /A,C,G,L Nudelaufwurf mit Soße Bolognese, Parmesan und Salat/A,C,G,L,M,O Haselnusscreme/G,H	Glutenhaltiges Getreide A Krebstiere B	Rahmsuppe/A,G Schinkenfleckerl mit Salat A,C,G,	Rahmsuppe/A,G Garnierter Gemüsetopfen mit Brot // A,C,G,L,M
Dienstag 11. Jän	Hirsebällchensuppe/C,G,L Haschee- u. Grammelknödel mit Bratensafter // A,C,G, und Steirerkraut Kuchen //A,C,G,H	Hirsebällchensuppe/C,G,L Gemüselaibchen mit Kräuterjoghurt, Stampfkartoffeln und Salat /A,C,G,M,O Kuchen /A,C,G,H	Eier von Geflügel C Fisch D	Schwäbische Brotsuppe// A,L Kalter Braten mit Senf, Kren, Essiggemüse und Brot A,C,G,L,M,O	Schwäbische Brotsuppe// A,L Kalter Braten mit Senf, Kren, Essiggemüse und Brot A,C,G,L,M,O
Mittwoch 12. Jän	Gemüsesuppe / GL Dorschfilet mit Tomaten und Käse überbacken dazu Kräuterreis u. Salat/A,C,D,G,M,O Obstsalat	Gemüsesuppe / GL Spaghetti Carbonara mit Parmesan u. Salat A,C,G Obstsalat	Erdnüsse E Sojabohne F	Erdäpfelsuppe /G,L,M Frankfurterwürstl mit Kren, Senf und Gebäck/A,C,G,L,M,O	Erdäpfelsuppe /G,L,M Frankfurterwürstl mit Kren, Senf und Gebäck/A,C,G,L,M,O
Donnerstag 13. Jän	Eierstichsuppe/A,C,G Putengeschnetzeltes in Paprikasoße u. Serviettenknödel dazu Salat / A,C,G,L,M Kuchen //A,C,G,H	Eierstichsuppe/A,C,G Kartoffeltaschen gefüllt mit Tomaten-Mozzarella dazu Dip u. Gemüse /A,C,G,M,O Kuchen //A,C,G,H	Milch von Säugetieren G Schalenfrüchte H	Tausendflockensuppe // c.L Gemischte Jause mit Brot A,C,G	Tausendflockensuppe // c.L Gemischte Jause mit Brot A,C,G
Freitag 14. Jän	Zucchinisuppe /A,G,L Topfen-Nussauflauf mit Zwetschken und Vanillesoße/A,C,G Fruchtjoghurt/G	Zucchinisuppe /A,G,L Gemüseknödel mit Schnittlauchrahm und Salat/A,C,G Fruchtjoghurt/G	Sellerie L Senf M	Pilzrahmsuppe mit Brotwürfeln/ A,G Erdäpfelrührei und Salat C,G,M,O	Pilzrahmsuppe mit Brotwürfeln/ A,G Käseaufschnitt mit Butter und Brot // A,C,G,
Samstag 15. Jän	Lauchsuppe /A,G,L Bratwürste mit mit Sauerkraut und Kartoffelscharrn/A,C,G,L,M, Himbeercreme/G	Lauchsuppe /A,G,L Vollkorndralli mit Schwammerlsauce/A,C,G,M,O und Salat Himbeercreme/G	Sesam N Schwefeldioxid und Sulfite O	Kräutersuppe Palatschinken mit Marmelade u. Kompott A,C,G	Kräutersuppe Gemischter Aufschnitt mit Brot A,C,G,
Sonntag 16. Jän	Grießnockerlsuppe // A,C,L Leberkäse-Cordonbleu mit Kartoffeln u. Salat A,C,G,L, Kuchen //A,C,G,H	Grießnockerlsuppe // A,C,L Leberkäse-Cordonbleu mit Kartoffeln u. Salat A,C,G,L, Kuchen //A,C,G,H	Lupinen P Weichtiere - Molusken R	Reissuppe // L Gemischte Jause mit Brot und Gebäck A,C,G,L,M,O	Reissuppe // L Gemischte Jause mit Brot und Gebäck A,C,G,L,M,O

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Speisenzubereitung können Spuren von allergenen Stoffen nicht ausgeschlossen werden!

Wir berücksichtigen gerne Ihre Diätwünsche! Empfohlene Trinkmenge: mindestens 1,5lt täglich!! GESEGNETE MAHLZEIT WÜNSCHT DAS KÜCHENTEAM!



Küche St. Elisabeth TAU.SERVICE Franziskanerinnen von Vöcklabruck GmbH 17.01.2022 bis 23.01.2022

Mittag	KW 3 Menü 1	Menü 2	Allergene	Abend Menü 1	Menü 2
Montag 17. Jän	Majoransuppe / A,C,L überbackene Zwetschkenknödel dazu Kompott /A,C,G Mango-Joghurtcreme / G	Majoransuppe / A,C,L Cevapcici mit Zwiebelsenf Erdäpfelspalten / C,G,L,M,O Mango-Joghurtcreme / G	Glutenhaltiges Getreide A Krebstiere B	Schnittlauchrahmsuppe / L Spinatspätzle mit Käsesoße dazu Salat A,C,G,	Schnittlauchrahmsuppe / L Radieschentopf mit Schinkenwurst und Brot / A,C,G,M
Dienstag 18. Jän	Kaspressknödelsuppe / A,C,G,L Erdäpfelgulasch mit Gebäck /A,G,M,O Kuchen / A,C,G,H	Kaspressknödelsuppe / A,C,G,L Gemüsepizza und Salat A,C,G,M,O Kuchen / A,C,G,H	Eier von Geflügel C Fisch D	Gemüsecremesuppe /A,L Kräuterrührei mit Gebäck und Salat/ A,C,G,M,O	Gemüsecremesuppe /A,L Fischtopf mit Gebäck und Salat/ A,C,G,M,O
Mittwoch 19. Jän	Italienische Gemüsesuppe / A,C,L Fischfilet gebacken mit Apfel-Lauchsoße dazu Kartoffeln und Salat/ A,C,G Birnencreme / G	Italienische Gemüsesuppe/ A,C,L Natureschnitzl mit DillrahmsöÙe Reis und Gemüse/ A,C,G Birnencreme / G	Erdnüsse E Sojabohne F	Haferflockensuppe /A,L garnierte Topfenaufstriche und Brot // A,C,G,	Haferflockensuppe /A,L garnierte Topfenaufstriche und Brot // A,C,G,
Donnerstag 20. Jän	Leberknödelsuppe /A,C,L Zigeunerbraten vom Schwein mit Tarhonya und Salat Kuchen / A,C,G,H	Leberknödelsuppe /A,C,L mediteraner Auflauf mit TomatensoÙe und Salat//A,C,G,M,O Kuchen / A,C,G,H	Milch von Säugetieren G Schalenfrüchte H	Kohlrabisuppe / G,L,M Schinkenroulade gef. mit Krentopf/A,C,G Gebäck/A,C,G,L,M	Kohlrabisuppe / G,L,M Schinkenroulade gef. mit Kren und Gemüsetopf Gebäck/A,C,G,L,M
Freitag 21. Jän	Erdäpfel-Steinpilzsuppe / A,G,L Apfelstrudel mit Vanille-NusssoÙe / A,C,G,H Pfirsihjoghurt mit Beeren/G	Erdäpfel-Steinpilzsuppe / A,G,L Krautroulade gefüllt mit Couscous, Gemüse u. Käse, TomatensoÙe u. Salat/A,C,G,L,M,O Pfirsihjoghurt mit Beeren/G	Sellerie L Senf M	Kümmelrahmsuppe / A,G GrieÙbrot mit Zimt / A,G	Kümmelrahmsuppe / A,G Käsesalat mit Brot A,C,G,M,O
Samstag 22. Jän	Rotelinsensuppe/ A,C,G Steirisches Wurzelfleisch mit Kartoffeln und Gemüse/A,C,G,L,M,O Stracciatellacreme/G	Rotelinsensuppe/ A,C,G Gebratene Eräpfel- Topfennocken, Dill- soÙe u. Salat / A,C,G,M,O Stracciatellacreme/G	Sesam N Schwefeldioxid und Sulfite O	Schwarzwurzelsuppe/ A,C,G,L Topfenstrudel mit Apfelkompott A,C,G,M,O	Schwarzwurzelsuppe/ A,C,G,L Garnierter Salatteller A,C,G,M,O
Sonntag 23. Jän	Nudelsuppe/ A,C,G,L Truthahnsbraten mit Knödel und Krautsalat A,C,G,M,O Kuchen / A,C,G,H	Schwarzwurzelsuppe/ A,C,G,L Truthahnsbraten mit Knödel und Krautsalat A,C,G,M,O Kuchen / A,C,G,H	Lupinen P Weichtiere - Molusken R	Erbsensuppe/ A,C,G Gemischte Jause garniert mit Brot / A, M	Erbsensuppe/ A,C,G Gemischte Jause garniert mit Brot / A, M

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Speisenzubereitung können Spuren von allergenen Stoffen nicht ausgeschlossen werden!

Wir berücksichtigen gerne Ihre Diätwünsche! Empfohlene Trinkmenge: mindestens 1,5lt täglich!! GESENETE MAHLZEIT WÜNSCHT DAS KÜCHENTEAM!

