

Ev. Altenhilfezentrum Elisabethenhof		
	Menü I	Menü II
Montag 19.01	Broccolicremesuppe Frikadellen mit Bratensoße und Kartoffelpüree dazu Bohnergemüse <i>Ei:31 g, Fe:60 g, ge:11 g, ge:20 g, 3606 kJ, 862 kcal, Ko:35 g, Ko:47 g</i>	Broccolicremesuppe Gemüsefrikadelle mit Kräuterrahmssoße und Salzkartoffeln dazu Blattsalat mit Sauerrahmdressing <i>Ei:21 g, Fe:34 g, ge:10 g, ge:15 g, 2381 kJ, 569 kcal, Ko:30 g, Ko:41 g</i>
Dienstag 20.01	Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons Butterreis Fruchtjoghurt Pfirsich <i>Ei:34 g, Fe:21 g, ge:16 g, ge:10 g, 2348 kJ, 559 kcal, Ko:3 g, Ko:58 g</i>	Gemüseragout mit Butterreis Fruchtjoghurt Pfirsich <i>Ei:13 g, Fe:25 g, ge:19 g, ge:8 g, 2425 kJ, 581 kcal, Ko:2 g, Ko:73 g</i>
Mittwoch 21.01	Leberkäse mit Bratensoße und Salzkartoffeln dazu Bayrischkraut Schokopudding mit Vanillesoße <i>Ei:25 g, Fe:46 g, ge:25 g, ge:21 g, 3090 kJ, 742 kcal, Ko:8 g, Ko:55 g</i>	Pellkartoffeln mit Kräuterquark dazu Blattsalatsmischung Schokopudding mit Vanillesoße <i>Ei:16 g, Fe:2 g, ge:18 g, ge:1 g, 1144 kJ, 270 kcal, Ko:30 g, Ko:44 g</i>
Donnerstag 22.01	Gemüsebrühe mit Nudeln Kaiserschmarrn mit Rosinen dazu Vanillesoße <i>Ei:21 g, Fe:7 g, ge:54 g, ge:4 g, 2045 kJ, 485 kcal, Ko:1 g, Ko:83 g</i>	Gemüsebrühe mit Nudeln Gnocchi mit Ratatouillegemüse <i>Ei:42 g, Fe:28 g, ge:11 g, ge:13 g, 3056 kJ, 728 kcal, Ko:4 g, Ko:72 g</i>
Freitag 23.01	Kartoffelcremesuppe gebratene Scholle mit Senfsoße und Butterkartoffeln dazu Gemüse <i>Ei:16 g, Fe:25 g, ge:17 g, ge:14 g, 2601 kJ, 620 kcal, Ko:4 g, Ko:79 g</i>	Kartoffelcremesuppe Bunter Gemüseauflauf mit Soße dazu Butterkartoffeln <i>Ei:21 g, Fe:57 g, ge:10 g, ge:19 g, 3246 kJ, 773 kcal, Ko:32 g, Ko:41 g</i>
Samstag 24.01	Bohneneintopf mit Wurst dazu Weißbrot Banane <i>Ei:33 g, Fe:12 g, ge:31 g, ge:4 g, 2244 kJ, 535 kcal, Ko:2 g, Ko:69 g</i>	Pichelsteiner Eintopf (veg.) dazu Roggenmischbrot Banane <i>Ei:21 g, Fe:5 g, ge:26 g, ge:2 g, 1548 kJ, 370 kcal, Ko:18 g, Ko:55 g</i>
Sonntag 25.01	Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Bouillonkartoffeln dazu Rote-Beetesalat Eisdessert <i>Ei:34 g, Fe:31 g, ge:24 g, ge:15 g, 2892 kJ, 690 kcal, Ko:14 g, Ko:66 g</i>	Zucchini-Kartoffelaufbau mit Sauce Bechamel Eisdessert <i>Ei:24 g, Fe:44 g, ge:31 g, ge:24 g, 2900 kJ, 696 kcal, Ko:2 g, Ko:50 g</i>