

Speiseplan

Essen auf Räder/
Offener Mittagstisch

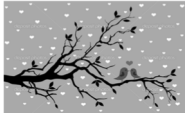













24.01. - 30.01.2022

Im Internet unter:
www.stiftung-st-franziskus.de



Altenzentrum
St. Elisabeth

Burkardstr. 5
78628 Rottweil
Tel. 0741-94239-0
Tel. Küche :0741-94239-115

Tag	Normalkost	
24.01.Montag 	Tagessuppe Allgäuer Käsespätzle mit Schinkenstreifen und Röstzwiebeln dazu grüner Salat Nachtisch a1,c,g,j,k,l,2,3,8,9	
25.01.Dienstag 	Klare Brühe mit Einlage Kartoffelklößchen in feiner Käsesauce dazu Tomatensalat Nachtisch a1,c,g,j,k,l,2,3,9	
26.01. Mittwoch 	Kürbissuppe Schwenksteak vom Schwein „Holzfäller Art“ dazu Bratkartoffeln und Bohnensalat Nachtisch a1,c,g,j,k,l,2,3,9	
27.01.Donnerstag 	Reichenauer Gemüsesamtuppe Hackbraten in feiner Paprika-Pfeffersauce dazu hausgemachte Spätzle und Krautsalat Nachtisch a1,c,g,j,k,l,2,3,8,9	
28.01. Freitag 	Pilzcremesuppe Bunter Gemüseteller mit gekochtem Ei dazu Dampfkartoffeln und Sauce Hollandaise Nachtisch a1,c,g,j,l,2,3,9	
29.01. Samstag 	„ Schwäbische Kuttelsuppe“ Kutteln in saurer Mehlbrenne dazu Brot Nachtisch a1,g,j,l,2,3,8,9	
30.01. Sonntag 	Nudelsuppe Mastochsenbrust in Meerrettichsauce, dazu Dampfkartoffeln und rote Beete-Salat Nachtisch a1,c,g,j,k,l,2,3,9	

Zusatzstoffe: 1-1-Farbstoff, 2-Konservierungsstoffe, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärzt, 7-gewachst, 8- Phosphat, 9-Süßungsmittel

Allergen Kennzeichnung: a1 Weizengluten, a2 Roggengluten, a3 Hafergluten, a4 Dinkelgluten, b Krebstiere, c Eier, d Fische, e Erdnüsse, f Soja, g Milch/Laktose, h1 Haselnüsse, h2 Mandeln, h3 Pistazien h4 Walnüsse, j Sellerie, k Senf, l Sesam, m Weichtiere

“Änderungen vorbehalten“