

# Speisekarte für Seniorenheim Heinzelmannstift vom 05.01.2026 - 11.01.2026



6.	<b>Montag</b>	Hl. Drei König	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>	<b>Samstag</b>	<b>Sonntag</b>
<b>Suppe</b>	Brokkoli-cremesuppe	Grießnockerl-suppe	Fleischbrühe mit Brot-Ei-Würfel	Spargelcremesuppe	Tomatensuppe		Brätspätzlesuppe
<b>Menü 1</b>	Kohlroulade mit Salzkartoffeln und Soße	Boeuf à la mode (in Rotwein gebeizter & geschmorter Rinderbraten), dazu Kartoffeltaler und Pariser Karotten	Puten-Geschnetzeltes, dazu Reis und Marktgemüse	Nudelauflauf "Don Alfredo" (mit Schinken und Pilzen), dazu Salat	Überbackenes Fischfilet "Bordelaise" mit Kartoffelpüree und Salat	Erbsen-Eintopf mit Würstchen, dazu Brot	Gebratenes Schweinefilet mit Cognac-Soße, dazu Spätzle und Romanesco-Gemüse
<b>Menü 2</b>	Birnen-Soufflé mit Vanillesoße	Gefüllte Nudeln mit Trüffel-Steinpilz-Soße, dazu Romanesco-gemüse	Quarkkeulchen (mit Rosinen), dazu Apfelmus	Kartoffelrösti mit Spinat-Haube, dazu Sauce Hollandaise und Salat	Topfenstrudel mit heißen Kirschen	Zweierlei Knödel "Südtiroler Art" (Käse- und Spinatknödel), mit Salbeibutter, geriebenem Parmesan und Salat	Panierter Weichkäse (griechischer Art) mit Ratatouille-Gemüse und Knoblauch-Dip
<b>Dessert</b>	Zwetschgen-Zimt-Kompott	Schokoladen-Mousse mit Eierlikör	Erdbeerpudding mit Sahne	Fruchtjoghurt	Stracciatella-Quark	Obstsalat	Eis

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Küchenteam (Kurzfristige Änderungen sind möglich)

Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal