

Speiseplan für die Woche vom 02.06.25 - 08.06.25

AWO Seniorenheim Frontenhausen GmbH

	Mittagessen Menü A	Mittagessen Menü B	Püreekost	Abendessen A	Abendessen B = Püreekost
Montag	Sellerie Zwetschgenmaultaschen (a,g) Kompott (j, 11)	Suppe Currywurst (0,3,4,9,11) mit Reis Kompott (9,11)	Menü B	Suppe Warmer Kalbskäse (0,2,4,11,i), Senf, Brot	Suppe,
Dienstag	Bratsuppe Hackbraten (a,c), Karottengemüse (a,g), Püree (g) Obst (7)	Suppe Champions gebacken (a,c) Remouladensoße (9,c,g,i) Püree (g), Salat Obst (7)	Menü A	Suppe Emmentaler (g), Geräuchertes(2) Radieserl, Butter, Brot	Eierlikörpudding (g)
Mittwoch	Minestrone (a,c,i) Gyros in Sahnesoße (g,i) Butternudel (a,c) Salat (i,i) Creme	Suppe Kartoffelpuffer (a,c) mit Apfelmus (2,9,11) Creme	Menü A	Suppe Geflügelsalat (2,3,9,11,c,g,i) Schwarzwurst (0,2,6,g) Tomate, Butter, Brot	Suppe
Donnerstag	Leberspätzlesuppe (a,c,i) Portion Schweinehaxe (i) Kartoffelknödel (2,3,11) Krautsalat Kompott (j, 11)	Suppe Tiroler Apfelstrudel (a,c,g) Vanillesoße (g) Kompott (9,11)	Grießaufzug Apfelmus	Suppe Schweizer Wurstsalat (0,1,2,3,4,11) Brot	Bananenpudding (g)
Freitag	Kartoffelsuppe (g,i) Fischfilet in Eiuhülle (a,c,d,i) Petersilienkartoffel (g), Gurkenalat (j) Joghurt (g)	Suppe Serbisches Reisfleisch Gurkensalat (j) Joghurt (g)	Menü A	Suppe Kräuterquark (g), Kartoffel, Butter, Brot	Suppe
Samstag	Gemüsecremesuppe (g,i) Pichelsteiner Gemüseintopf (i) Obst (7)	Menu A	Menü A	Suppe 1 Paar Schweinswürstl (0,2,3,4,11) Senf, Brot	Ananaspudding (g)
Sonntag	Eierstichsuppe (c,g,i) Portion Ente (i) Kartoffelknödel (2,3,11) Blaukraut Schokopudding	Menu A	Menü A	Suppe Kaltes Fleischpflanzl (a,c), Gurke, Ei, Butter, Brot	Suppe

Änderungen vorbehalten!

Frühstück: Kaffee, Tee, Milch, Kaba, Roggenstange, Semmel, Brot, Vollkornbrot, Breze, Toast, Butter, Bece, Wurst, Käse, Marmelade, Honig, Joghurt, Quark, Obst, Zopf (sonntags)

Zwischenmahlzeiten und Spätmahlzeiten: Obst sowie Mineralwasser, Saft und Tee werden rund um die Uhr auf den Wohnbereichen bereitgehalten.

Mittag- und Abendessen kann auch als Fingerfood gereicht werden. Auf Wunsch wird an Sonn- und Feiertagen sowie auf Vorbestellung ein alternatives Menü angeboten!
Bei Bedarf bitte in der Küche nachfragen.

Die nachfolgend unter **Ziffer 0-11** genannten Zusatzstoffe sowie die unter **Buchstabe a-n** genannten Allergene können in den Lebensmitteln, die von unserer Küche zubereitet werden, enthalten sein.

Zusatzstoffe der EU: 0 = mit Stabilisator; 1 = mit Farbstoff; 2 = Konservierungsstoffe; 3 = mit Antioxidationsmittel; 4 = mit Geschmacksverstärker; 5 = geschwefelt;

Verordnung: 6 = geschwärzt; 7 = gewachst; 8 = mit Phosphat; 9 = mit Süßungsmittel; 10 = mit Phenylalanin; 11 = mit Säuerungsmittel

Allergene der EU-Verordnung: a = glutenhaltiges Getreide; b = Krebstiere; c = Eier; d = Fisch; e = Erdnüsse; f = Soja; g = Milch; h = Schalenfrüchte; i = Sellerie; j = Senf;

k = Sesamsamen; l = Schwefeldioxid und Sulfite; m = Lupine; n = Weichtiere

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

Speiseplan für die Woche vom 09.06.25 - 15.06.25

AWO Seniorenheim Frontenhausen GmbH

	Mittagessen Menü A	Mittagessen Menü B	Püreekost	Abendessen A	Abendessen B = Püreekost
Montag	Pastinakensuppe Kalbstafelspitz, Meerrettichsoße (a,g) Fingermöhren, Salzkartoffel	Suppe Menü A	Menü B	Suppe Frischkäse mit Räucherlachs (g,d) Kartoffel, Brot	Suppe,
Dienstag	Sternchensuppe (a,c,i) Gekochte Ochsenbrust mit Bouillonkartoffel Obst (7)	Suppe Majestäflet "Hausfrauen-Art" c,g,i) mit Salzkartoffel Obst (7)	Menü B	Suppe Grobe Streichwurst (2,3,4,i) Tiroler (1,4,j), Radiserl, Butter, Brot	Himbeerpudding (g)
Mittwoch	Blumenkohluppe Gabelspaghetti (a,c) mit Tomaten- fleischsoße, Salat (j) Milchreis (g)	Suppe Ungarisches Kartoffelgulasch Salat (j) Milchreis (g)	Menü B	Suppe Putenaufschnitt (0,2,3,4,11,i) Eseom-Käse Garnitur, Butter, Brot	Suppe
Donnerstag	Panadelsuppe (a,c,i) Bockwurst (0,3,4,9,11) mit Kartoffelgemüse (a,g i) Apfelmus (2,9,11)	Suppe Grießschmarrn (a,c,g) Apfelmus (2,9,11)	Menü B	Suppe Bratensüße Butter, Brot	Haselnußpudding (g,h)
Freitag	Zucchini-cremesuppe Fischstäbchen (a,c,d) Püree (g) Gurkensalat Joghurt (g)	Suppe Milzwurst gebacken (0,3,4,11,a,c,g,i) Püree (g) Gurkensalat Joghurt (g)	Menü A	Suppe Käseaufschnitt, Radiserl, Butter Brot	Suppe
Samstag	Zwiebelsuppe (i) Kalbsbrätflanzl, Bratensoße (i) Schwenkkartoffel, Salat 8(i,j) Obst (7)	Menu A	Menü A	Suppe 1 Paar Dicke Braune (0,1,2,4,i,j) Senf, Brot	Sahnepudding (g)
Sonntag	Marknockerlsuppe (a,c,g,i) Burgunderbraten (i) Kartoffelkroketten (a,c) Butterbohnen Quark-Früchtchen	Menu A	Quarkauflauf Kompott	Suppe Kaiserfleisch, Camembert (g) Ei, Tomate, Butter, Brot	Suppe

Änderungen vorbehalten!

Frühstück: Kaffee, Tee, Milch, Kaba, Roggenstange, Semmel, Brot, Vollkornbrot, Breze, Toast, Butter, Bece, Wurst, Käse, Marmelade, Honig, Joghurt, Quark, Obst, Zopf (sonntags)

Zwischenmahlzeiten und Spätmahlzeiten: Obst sowie Mineralwasser, Saft und Tee werden rund um die Uhr auf den Wohnbereichen bereitgehalten.

Mittag- und Abendessen kann auch als Fingerfood gereicht werden. Auf Wunsch wird an Sonn- und Feiertagen sowie auf Vorbestellung ein alternatives Menü angeboten!
Bei Bedarf bitte in der Küche nachfragen.

Die nachfolgend unter **Ziffer 0-11** genannten Zusatzstoffe sowie die unter **Buchstabe a-n** genannten Allergene können in den Lebensmitteln, die von unserer Küche zubereitet werden, enthalten sein.

Zusatzstoffe der EU: **0** = mit Stabilisator; **1** = mit Farbstoff; **2** = Konservierungsstoffe; **3** = mit Antioxidationsmittel; **4** = mit Geschmacksverstärker; **5** = geschwefelt;

Verordnung: **6** = geschwärzt; **7** = gewachst; **8** = mit Phosphat; **9** = mit Süßungsmittel; **10** = mit Phenylalanin; **11** = mit Säuerungsmittel

Allergene der EU-Verordnung: **a** = glutenhaltiges Getreide; **b** = Krebstiere; **c** = Eier; **d** = Fisch; **e** = Erdnüsse; **f** = Soja; **g** = Milch; **h** = Schalenfrüchte; **i** = Sellerie; **j** = Senf;

k = Sesamsamen; **l** = Schwefeldioxid und Sulfid; **m** = Lupine; **n** = Weichtiere

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

Speiseplan für die Woche vom 16.06.25 - 22.06.25

AWO Seniorenheim Frontenhausen GmbH

	Mittagessen Menü A	Mittagessen Menü B	Püreekost	Abendessen A	Abendessen B = Püreekost
Montag	Steinpilzsuppe Reisauflauf (a,c) Schokoladensoße (g) Mandarinenkompott (9,11)	Suppe Hähnchenkeule gebraten mit gem. Salat (i,j) Mandarinenkompott (9,11)	Menü A	Suppe Toast-Hawai	Suppe,
Dienstag	Eierschöberlsuppe (a,c,g,i) Rindergulasch "Rustica" Nudel (a,c), Salat (j) Obst (7)	Suppe Gemüselasagne (a,c,g,i) Salat (j) Obst (7)	Menü B	Suppe Paprikawurst (0,2,4,11,i) Mortadella (0,2,4,h,i), Gurke, Butter, Brot	Mandelpudding (g,h)
Mittwoch	Karottensuppe 1 Paar Wollwürste (0,3,4,11,i) Rahmspinat (a,g), Püree (g) Creme (g)	Suppe Spaghetti mit Rucolapesto Kirschtomaten und Garnelen Creme	Menü B	Suppe Preßsack sauer (2,4,11,i) Butter, Brot, Spare-Ribs	Suppe
Donnerstag	Klare Gemüsesuppe (a,c,i) Jägerbraten (g,i) Spätzle (a,c), Salat (j) Obstgarten - Quarkdessert	Menü A	Menü B	Suppe Salamiaufschnitt (3,4,c,g,i) Garnitur, Butter, Brot Bruschetta	Vanillepudding (g)
Freitag	Kartoffelsuppe (g,i) Fischpflanzerl (a,c,d,i) Püree (g), Karottensalat Joghurt (g)	Suppe Kalbsfrikassee mit Champignons und Erbsen (a,g), Püree (g) Karottensalat Joghurt (g)	Menü A	Suppe Geleehering (d), Kartoffelkäse (g) Radieserl, Butter, Brot	Suppe
Samstag	Spargelsuppe Hähnchengeschnetzeltes Bombay mit Ananas und Pfirsich, Reis Salat (i,j) Obst (7)	Menu A	Menü A	Suppe Warmer Leberkäse (0,2,4,11,i) Senf, Brot	Kirschpudding (g)
Sonntag	Fleischklößchensuppe (a,c,g,i) Kalbsbraten (i) Semmelknödel (a,c,g) Gurkensalat Portionseisbecher	Menu A	Milchreis Kompott	Suppe Schinken (0,2,4,11) Emmentaler (g) Tomate, Ei, Butter, Brot	Suppe

Änderungen vorbehalten!

Frühstück: Kaffee, Tee, Milch, Kaba, Roggenstange, Semmel, Brot, Vollkornbrot, Breze, Toast, Butter, Beccel, Wurst, Käse, Marmelade, Honig, Joghurt, Quark, Obst, Zopf (sonntags)

Zwischenmahlzeiten und Spätmahlzeiten: Obst sowie Mineralwasser, Saft und Tee werden rund um die Uhr auf den Wohnbereichen bereitgehalten.

Mittag- und Abendessen kann auch als Fingerfood gereicht werden. Auf Wunsch wird an Sonn- und Feiertagen sowie auf Vorbestellung ein alternatives Menü angeboten!
Bei Bedarf bitte in der Küche nachfragen.

Die nachfolgend unter **Ziffer 0-11** genannten Zusatzstoffe sowie die unter **Buchstabe a-n** genannten Allergene können in den Lebensmitteln, die von unserer Küche zubereitet werden, enthalten sein.

Zusatzstoffe der EU-0 = mit Stabilisator; **1** = mit Farbstoff; **2** = Konservierungsstoffe; **3** = mit Antioxidationsmittel; **4** = mit Geschmacksverstärker; **5** = geschwefelt;

Verordnung: **6** = geschwärzt; **7** = gewachst; **8** = mit Phosphat; **9** = mit Süßungsmittel; **10** = mit Phenylalanin; **11** = mit Säuerungsmittel

Allergene der EU-Verordnung: **a** = glutenhaltiges Getreide; **b** = Krebstiere; **c** = Eier; **d** = Fische; **e** = Erdnüsse; **f** = Soja; **g** = Milch; **h** = Schalenfrüchte; **i** = Sellerie; **j** = Senf;

k = Sesamsamen; **l** = Schwefeldioxid und Sulfite; **m** = Lupine; **n** = Weichtiere

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

Speiseplan für die Woche vom 23.06.25 - 29.06.25

AWO Seniorenheim Frontenhausen GmbH

	Mittagessen Menü A	Mittagessen Menü B	Püreekost	Abendessen A	Abendessen B = Püreekost
Montag	Frühlingszwiebel Suppe Erdbeerknödel (a,c,g) Vanillesoße (g) Mandarinenkompott (9,11)	Suppe Thüringer Rostbratwurst (0,3,4,11,i) Püree (g), Bayrisch-Kraut Mandarinenkompott (9,11)	Menü A	Suppe Rühreier mit Schinken (0,2,4,11), Brot	Suppe, Rühreier
Dienstag	Eierflockensuppe (c,i) Münchner Zwiebelfleisch (i) Butternudel (a,c), Salat (j) Obst (7)	Suppe Camembert gebacken (a,c,g) Sahnekartoffel (g), Salat (j) Obst (7)	Menü A	Suppe Kalbskäse im Stück (0,2,4,11,j) Gurke, Tomate, Butter, Brot	Schokopudding (g)
Mittwoch	Erbsensuppe (i) Königsberger Klopse (a,c) Kapersoße (a,g), Reis Rote-Bete-Salat Grießpudding (a,g)	Suppe Gefüllte Tortelli in Käse-Sahnesoße (a,c,g,i) Rote-Bete-Salat Grießpudding (a,g)	Menü A	Suppe Italienischer Wurstsalat (2,3,4,11,j) Butter, Brot	Suppe
Donnerstag	Reissuppe mit Ei (c,i) Surwammerl (i) Kartoffelknödel (2,3,11) Blumenkohlsalat Kompott (9,11)	Suppe Kirsch-Mandeleistrudel (a,c) Vanillesoße (g) Kompott (9,11)	Menü B	Suppe Emmentaler (g), Kochsalami (0,3,4,11) Tomate, Butter, Brot	Pfirsichpudding (g)
Freitag	Tomatensuppe Lachsklößchen (a,c,g,d) Dillsoße (a,g), Kartoffel Salat (j) Joghurt (g)	Suppe Schaschlikpfanne Kartoffel, Salat (j) Joghurt (g)	Menü A	Suppe kalter Braten, Camembert (g) Ei, Radiserl, Butter, Brot	Suppe
Samstag	Selleriesuppe Spaghetti "Bolognese" (a,c,i) Gurkensalat Obst (7)	Menu A	Menü A	Suppe 1 Paar Weißwürste (0,3,4,11,j) Senf, Brot	Pistazienpudding (g,h)
Sonntag	Sternchensuppe Bierkutschgulasch (i) Spätzle (a,c) Salat (i,j) Mousse au Chocolate	Menu A	Quarkkeulchen Kompott	Suppe Bratensülze mit Brot (c,i)	Suppe

Änderungen vorbehalten!

Frühstück: Kaffee, Tee, Milch, Kaba, Roggenstange, Semmel, Brot, Vollkornbrot, Breze, Toast, Butter, Bece, Wurst, Käse, Marmelade, Honig, Joghurt, Quark, Obst, Zopf (sonntags)

Zwischenmahlzeiten und Spätmahlzeiten: Obst sowie Mineralwasser, Saft und Tee werden rund um die Uhr auf den Wohnbereichen bereitgehalten.

Mittag- und Abendessen kann auch als Fingerfood gereicht werden. Auf Wunsch wird an Sonn- und Feiertagen sowie auf Vorbestellung ein alternatives Menü angeboten! Bei Bedarf bitte in der Küche nachfragen.

Die nachfolgend unter **Ziffer 0-11** genannten Zusatzstoffe sowie die unter **Buchstabe a-n** genannten Allergene können in den Lebensmitteln, die von unserer Küche zubereitet werden, enthalten sein.

Zusatzstoffe der EU-0 = mit Stabilisator; **1** = mit Farbstoff; **2** = Konservierungsstoffe; **3** = mit Antioxidationsmittel; **4** = mit Geschmacksverstärker; **5** = geschwefelt;

Verordnung: **6** = geschwärtzt; **7** = gewachst; **8** = mit Phosphat; **9** = mit Süßungsmittel; **10** = mit Phenylalanin; **11** = mit Säuerungsmittel

Allergene der EU-Verordnung: **a** = glutenhaltiges Getreide; **b** = Krebstiere; **c** = Eier; **d** = Fisch; **e** = Erdnüsse; **f** = Soja; **g** = Milch; **h** = Schalenfrüchte; **i** = Sellerie; **j** = Senf;

k = Sesamsamen; **l** = Schwefeldioxid und Sulfite; **m** = Lupine; **n** = Weichtiere

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit!