

Speiseplan für die Woche vom 03.03.25 - 09.03.25



AWO Seniorenheim Fronthenhausen GmbH

	Mitagessen Menü A	Mittagessen Menü B	Püreekost	Abendessen A	Abendessen B = Püreekost
Montag	Erbsensuppe Gefüllte Pfannkuchen (a,c,g) Birnenkompott (9,11)	Suppe Hellgeräuchertes Wammerl, Sauerkraut, Püree (g) Birnenkompott (9,11)	Milchreis Kompott	Suppe Milchreis (g) , Zimtzucker Kompott (9,11)	Milchreis (g) , Kompott
Dienstag	Brotsuppe (a,i) Bierkutschergulasch, Nudel (a,c), Bohnensalat (2) Obst (7)	Suppe Camembert gebacken (a,c,g) Sahnekartoffel (g), Bohnensalat (2) Obst (7)	Menü A	Suppe Gelbwurst im Stück (0,4,11,j) Jagdwurst (0,3,4,11,i) Paprika, Butter, Brot	Suppe
Mittwoch	Spargelcremesuppe Fischfilet "Müllerin-Art Butterkartoffel, Salat (i,j) Erdbeerpudding (g)	Suppe Kartoffeltaschen mit Frischkäse- füllung (a,g,i) ,Leipziger-Allerlei (a,,g) Erdbeerpudding (g)	Menü B	Suppe Eiersalat (2,3,9,11,c,g,j) Schnittkäse , Butter, Brot, Garnitur	Bananenpudding (g)
Donnerstag	Speckklößchensuppe (a,c,i) Blut und Leberwürste (g) Sauerkraut, Püree (g) Quarkspeise (g)	Suppe Fingernudel (a,c) mit Sauerkraut Quarkspeise (g)	Menü A	Suppe Salamiaufschnitt (3,4,c,g,i) Garnitur, Butter, Brot	Suppe
Freitag	Kartoffelsuppe (g,i) Fischpflanzler (a,c,d,i) Remouladensoße (9,c,g,j) gem. Salat (i,j) Joghurt (g)	Suppe Hackfleisch Eintopf mit Kartoffel und Gemüse (i) , Salat (j) Joghurt (g)	Menü B	Suppe Brathering (a,d,j) Röstkartoffel, Obazda (g), Butter, Brot	Mokkapudding (g)
Samstag	Pffiferlingsuppe Altbayrisches Krautfleisch Salzkartoffel, Salat (j) Obst (7)	Menu A	Menü A	Suppe 1 Paar Weißwürste (0,3,4,11,j) Senf, Brot	Suppe
Sonntag	Leberspätzlesuppe (a,c,i) Hähnchen Cordon - Bleu (0,4,a,c,g) Püree (g), Gurkensalat Rote Grütze	Menu A	Milchreis Kompott	Suppe Schinken (0,2,4,11,) Emmentaler (g) Ei, Gurke, Butter, Brot	Zitronenpudding (g)

Anderungen vorbehalten!

Frühstück: Kaffee, Tee, Milch, Kaba, Roggenstange, Semmel, Brot, Vollkornbrot, Breze, Toast, Butter, Becel, 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 **a** = glutenhaltiges Getreide; **b** = Krebstiere; **c** = Eier; **d** = Fisch; **e** = Erdnüsse; **f** = Soja; **g** = Milch; **h** = Schalenfrüchte; **i** = Sellerie; **j** = Senf;

EU-Verordnung: **k** = Sesamsamen; **l** = Schwefeldioxid und Sulfit; **m** = Lupine; **n** = Weichtiere

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

Speiseplan für die Woche vom 10.03.25 - 16.03.25



AWO Seniorenheim Frontenhausen GmbH

	Mitagessen Menü A	Mitagessen Menü B	Püreekost	Abendessen A	Abendessen B = Püreekost
Montag	Pastinakensuppe Dampfnudel (a,c,g) Vanillesoße (g) Rhabarberkompott (9,11)	Suppe Gabelspaghetti (a,c) mit Tomatenfleischsoße (i), Salat (j) Rhabarberkompott (9,11)	Menü B	Suppe 1 Paar Debreziner (0,2,4,11,j) Senf, Brot	Suppe
Dienstag	Markklößchensuppe (a,c,g,i) Hähnchen-Curry "Bombay" mit Pfirsich und Ananas, Reis Salat (i,j) Obst (7)	Suppe Spinatknödel (a,c,g) auf Tomatenragout, Parmesan Salat (j) Obst (7)	Menü A	Suppe Putenaufschnitt (0,3,4,11,j) Tomate, Butter, Brot	Pistazienpudding (g,h)
Mittwoch	Lauchcremesuppe Fleischknödel (a,c,i) mit Champignonrahmsoße (g,i), Nudel (a,c), Salat (j) Creme	Suppe Gemüse-Vollkornbratling, Püree (g) Champignonrahmsoße (g,i), Salat (j) Creme	Menü A	Suppe Bayrischer Wurstsalat (0,1,2,3,4,11,j) Butter, Brot	Suppe
Donnerstag	Reissuppe mit Ei (c,i) Hausgemachtes Lüngerl (a,g,j) Semmelknödel (a,c,g) Pfirsichkompott (9,11)	Suppe Grießschnitten (a,c,g) mit Zimtucker, Pfirsichkompott (9,11)	Menü B	Suppe Emmentaler (g), Göttinger (0,2,4,11,j) Garnitur, Butter, Brot	Mandelpudding (g,h)
Freitag	Grießsuppe (a,c,i) Fischfilet in Eihülle (a,c,d) Püree (g), Salat (j) Joghurt (g)	Suppe Pichelsteiner Gemüse Eintopf (i) Joghurt (g)	Menü A	Suppe Kartoffelkäse (g), Geleehering (c,d) Radiserl, Butter, Brot	Suppe
Samstag	Blumenkohlsuppe Rahmkohlrabi (a,g) mit Salzkartoffel (a,c,g) Obst (7)	Menu A	Menü A	Suppe 1 Paar Schweinswürstl (0,2,3,4,11,j) Senf, Brot	Vanillepudding (g)
Sonntag	Eierschöberlsuppe (a,c,i) Portion Surhaxerl, Biersoße (i) Kartoffelknödel (2,3,11), Krautsalat Portionseisbecher	Menu A	Süßspeise Kompott	Suppe Kräuterquark (g), Kartoffel, Butter, Brot,	Suppe

Anderungen vorbehalten!

Frühstück: Kaffee, Tee, Milch, Kaba, Roggenstange, Semmel, Brot, Vollkornbrot, Breze, Toast, Butter, Becel, 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 Sulfit; **m** = Lupine; **n** = Weichtiere

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

Speiseplan für die Woche vom 17.03.25 - 23.03.25



AWO Seniorenheim Frontenhausen GmbH

	Mitagessen Menü A	Mitagessen Menü B	Püreekost	Abendessen A	Abendessen B = Püreekost
Montag	Geflügelcremesuppe Marillenknödel (a,c,g) Vanillesoße (g) Kirschkompott (9,11)	Suppe Putengeschnetzeltes in Zitronen- buttersoße (1,4,11,a,g), Nudel (a,c) Salat (i,j) Kirschkompott (9,11)	Grießbrei Kompott	Suppe Warmer Kalbskäse (0,2,4,11,j) , Senf, Brot	Suppe
Dienstag	Sternchensuppe (a,c,i) Bratwurstschnecke 0,2,3,4,11) Bayrisch-Kraut, Püree (g) Obst (7)	Suppe Champignons gebacken (a,c) Remouladensoße (9,c,g,j) Püree (g) , Salat (i,j) Obst (7)	Menü A	Suppe Grobe Streichwurst (2,3,4,j) Schweinskäse (0,2,4,11,j) Tomate,, Butter, Brot	Kirschpudding (g)
Mittwoch	Selleriesuppe Hähnchenragout mit Gemüse (i) und Nudel (a,c), Rote-Betesalat (j) Grießpudding (a,g)	Suppe Bandnudel (a,c) mit Käserahmsoße (a,g,i) Rote-Betesalat (j) Grießpudding (a,g)	Menü A	Suppe Fleischsalat (0,1,3,4,11,c,g,i,j) Ei, Tomate, Butter, Brot	Suppe
Donnerstag	Eierflockensuppe (c,l) Zigeunerwurst , Curryreis, Karottensalat Pflaumenkompott (9,11)	Suppe Apfelmaultaschen (a,c,g) Pflaumenkompott (9,11)	Menü A	Suppe Gemischter Preßsack, (2,4,11,i) Senfgurken, Butter, Brot	Haselnußpudding (g,e)
Freitag	Kartoffelsuppe (g,i) Seelachsfilet "Müllerin-Art (a,c,g,i) Püree (g), Selleriesalat (j) Joghurt (g)	Suppe Leber sauer (a,i,j) Salzkartoffel, Salat (i,j) Joghurt	Menü A	Suppe Bismarkhering (9,11,d,j) Camembert (g), Tomate, Butter, Brot	Suppe
Samstag	Blumenkohl- suppe Hähnchenkeule gem. Salat (i,j) Obst (7)	Menu A	Menü A	Suppe 1 Paar Dicke Braune (0,1,2,4,11,i,j) Senf, Brot	Ananaspudding (g)
Sonntag	Specknockerlsuppe (a,c,g,i) Schweinenackenbraten (i) Kartoffelknödel (2,3,11) Tomatensalat Portionseisbecher	Menu A	Quarkauflauf KOMPOTT	Suppe Schinken (0,2,4,11) Tilsiterkäse (g), Gurke, Paprika, Butter, Brot	Suppe

Anderungen vorbehalten!

Frühstück: Kaffee, Tee, Milch, Kaba, Roggenstange, Semmel, Brot, Vollkornbrot, Breze, Toast, Butter, Becel, 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;

EU-Verordnung: **k** = Sesamsamen; **l** = Schwefeldioxid und Sulfite; **m** = Lupine; **n** = Weichtiere

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

Speiseplan für die Woche vom 27.03.25 - 30.03.25



AWO Seniorenheim Fronthenhausen GmbH

	Mitagesse Menü A	Mitagesse Menü B	Püreekost	Abendessen A	Abendessen B = Püreekost
Montag	Steinpilzsuppe Gefüllte Pfannkuchen (a,c,g) Pflirsichkompott (9,11)	Suppe Hähnchenschnitzel gebacken (a,c,i) gem. Salat (i,j) Pflirsichkompott (9,11)	Reisbrei Kompott	Suppe Gulaschsuppe (l) Brot	Suppe
Dienstag	Gemüsecremesuppe Rindergeschnetzeltes "Stroganoff"(j) mit Nudel (a,c) und Bohnensalat (j) Obst (7)	Suppe Blumenkohl - Käse- Medaillon (a,c,g,i) Butterkartoffel, Bohnensalat (j) Obst (7)	Menü B	Suppe Aufschnitt (0,2,4,11,j) Garnitur, Butter, Brot	Birnenpudding (g)
Mittwoch	Riebelesuppe (a,c,i) Gefüllte Paprikaschote (a,c) Tomatensoße (g), Reis Blumenkohlsalat (j) Wackelpudding	Suppe Krautfleckerl (Weißkraut, Wammerl, Schupfnudel), Salat (i,j) Wackelpudding	Menü B	Suppe Kräuterquark (g) Kartoffel, Butter, Brot	Suppe
Donnerstag	Pfannkuchensuppe (a,c,g,i) Pikantes Rehglasch,(g) Semmelknödel (a,c,g) Salat (j) Kompott (9,11)	Suppe Germknödel (a,c,g) Vanillesoße (g) Kompott (9,11)	Menü A	Suppe Cervelat (3,4,c,g,i) Papikawurst (0,2,4,11,j) Gurke, Radi, Butter, Brot	Sahnepudding (g)
Freitag	Kartoffelsuppe (g,i) Lachslasagne (a,c,d,i) Salat (i,j) Joghurt(g)	Suppe Schaschlikpfanne Butterkartoffel, Salat (i,j) Joghurt (g)	Menü A	Suppe Schweizer Käsesalat (g) Butter, Brot	Suppe
Samstag	Minestrone (a,c,i) Schinkennudel (0,2,4,11,a,c) Bratensoße (i), Salat (i,j) Obst (7)	Menu A	Menü A	Suppe 1 Paar Käsegriller (0,2,4,11,j) Senf, Kartoffelsalat (i,j) Brot	Pflirsichpudding (g)
Sonntag	Backerbsensuppe (a,c,g,i) Rinderroulade (g,i,j) Leipziger Allerlei, Püree (g) Portionseisbecher	Menu A	Grießpudding Kompott	Suppe Kalter Braten vom Hals,Kren, Gurke Butter, Brot	Suppe

Anderungen vorbehalten!

Frühstück: Kaffee, Tee, Milch, Kaba, Roggenstange, Semmel, Brot, Vollkornbrot, Breze, Toast, Butter, Becel, 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;

EU-Verordnung: **k** = Sesamsamen; **l** = Schwefeldioxid und Sulfit; **m** = Lupine; **n** = Weichtiere

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit!