

Speiseplan für die Woche vom 01.09.25 - 07.09.25



AWO Seniorenheim Frontenhausen GmbH

	Mitagessen Menü A	Mittagessen Menü B	Püreekost	Abendessen A	Abendessen B = Püreekost
Montag	Karottensuppe Apfelkücherl (0,11,a,c,g) Kirschkompott (1,9,11)	Suppe Lasagne "Bolognese" (a,c,g,i) Salat (j) Kirschkompott (1,9,11)	Menü B	Suppe Hawai-Toast	Suppe, Rühreier
Dienstag	Sternchensuppe (a,c,i) Portion Surhaxerl, Altbiersoße, Semmelnködel (a,c,g) Krautsalat (j) Obst (7)	Suppe Allgäuer Käsespätzle (a,c,g) Krautsalat (j) Obst (7)	Menü A	Suppe Aufschnitt (0,2,4,11,j), Gurke, Ei, Butter, Brot	Birnenpudding (g)
Mittwoch	Broccolisuppe Szegediner Gulasch Salzkartoffel, Salat (j) Schokopudding (g)	Suppe Rahmschwammerl (a,g) Salzkartoffel, Salat (j) Schokopudding (g)	Menü B	Suppe Wurstsalat (0,1,2,3,4,11,i,j) mit Butter, Brot	Suppe
Donnerstag	Eierschöberlsuppe (a,c,g,i) Krautwickel (a,c,i) Kartoffel-Sellerie Püree (g), Salat (i,j) Apfelmus (2,9,11)	Suppe Blumenkohl-Käsemedaillon Kartoffel-Sellerie-Püree Salat (j) Apfelmus	Menü B	Suppe Kräuterquark (g), Kartoffel, Butter, Brot	Erdbeerpudding
Freitag	Pfifferlingsuppe Fischstäbchen (a,c,d) gem. Salat (i,j) Joghurt (g)	Suppe 1 Paar saure Zipfel (rohe Brat- wurst im Wurzelsud) Kartoffel Joghurt (g)	Menü A	Suppe Geleehering (d), Kümmelkäse (g) Radiserl, Butter, Brot	Suppe
Samstag	Frühlingszwiebel-suppe gekochter Tafelspitz mit Bouillontartoffel Obst (7)	Menu A	Menü A	Suppe 1 Paar Weißwürste (0,3,4,11,j) Senf, Brot	Sahnepudding
Sonntag	Pfannkuchensuppe (a,c,g,i) Spanferkelrollbraten (i) Kartoffelknödel (2,3,11) Blumenkohlsalat Strudelcreme	Menu A	Vanille- Milch- reis, Kompott	Suppe Bratensülze © mit 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 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 Sulfid; m = Lupine; n = Weichtiere

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit!