

Speiseplan für die Woche vom 03.08.20 - 09.08.20



AWO Seniorenheim Frontenhausen GmbH

	Mitagessen Menü A	Mitagessen Menü B	Püreekost	Abendessen A	Abendessen B = Püreekost
Montag	Bärlauchsuppe Apfelkücherl (0,11,a,c,g) Zimtucker, Pflaumenompott (9,11)	Suppe Lasagne (a,c,g,i) mit Salat (j) Pflaumenkompott (9,11)	Menü B	Suppe Rührei mit Schinken (0,2,4,11) und Zwiebel, Brot	Suppe,
Dienstag	Marknockerlsuppe (a,c,g,i) Pariser Schnitzel (a,c) Petersilienkartoffel, Erbsengemüse Obst (7)	Suppe Kartoffelpuffer (a,c) Apfelmus(2,9,11 Obst (7)	Menü A	Suppe Salamiaufschnitt (3,4,c,g,i) Garnitur, Butter, Brot	Birnenpudding (g)
Mittwoch	Selleriesuppe Spaghetti (a,c) "Bolognese" (i) Salat (j) Creme (g)	Suppe Pfifferlinge in Rahmsauce (a,g,i) Semmelknödel (a,c,g), Salat (j) Creme (g)	Menü A	Suppe Frischkäse (g) mit Lachsschinken (2) und Zwiebel, Kartoffel, Brot	Suppe
Donnerstag	Eierstichsuppe (c,g,i) Gemüseintopf (i) mit Wursteinlage (0,3,4,11) Kompott (9,11)	Suppe Semmelchmarrn (a,c,g) Kompott (9,11)	Menü A	Suppe Butterkäse (g), Paprikawurst (0,2,4,11,j), Radiserl, Butter, Brot	Pistazienpudding (g,h)
Freitag	Kartoffelsuppe (g,i) Fischfilet Müllerin - Art (a,c,d) gem. Salat (i,j) Joghurt (g)	Suppe Hähnchennuggets (paniertes Huhn) (a,c,i), gem. Salat (i,j) Joghurt (g)	Menü A	Suppe Räucherlachs (6,d), Salatgurke, Ei, Butter, Brot	Suppe
Samstag	Gemüsesuppe Altbayrisches Krautfleisch Salzkartoffel, Salat (i,j) Obst (7)	Menü A	Menü A	Suppe 1 Paar Weißwürste (0,3,4,11,j) Senf, Brot	Mandelpudding (g,h)
Sonntag	Eierschöberlsuppe (a,c,g,i) Putenrollbraten, Rahmsauce (g,i) Spätzle (a,c), Kaisergemüse Quarkfrüchtchen	Menü A	Vanille-Milchreis Kompott	Suppe Kaltes Fleischpflanzerl (a,c,i) 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;

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

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit!