

Speiseplan für die Woche vom 07.07.25 - 13.07.25



AWO Seniorenheim Frontenhausen GmbH

	Mitagessen Menü A	Mittagessen Menü B	Püreekost	Abendessen A	Abendessen B = Püreekost
Montag	Kräutersuppe Tiroler Apfelstrudel (a,c,g) Vanillesoße (g), Kompott (9,11)	Suppe Cevapcici (a,c), Natursoße (i) Bratkartoffel, Salat (j) Kompott (9,11)	Menü A	Suppe Gulaschsuppe mit Brot	Suppe,
Dienstag	Brotsuppe (a,i) Kalbsgeschnetzeltes in Zitronenbuttersoße (1,4,11,a,g), Nudel (a,c) Rote-Betesalat (j) Obst (7)	Suppe Spinatknödel (a,c,g) auf Tomatenragout, Parmesan Salat (i,j) Obst (7)	Menü A	Suppe Putenaufschnitt (0,2,3,4,11,j) Garnitur, Butter, Brot	Eierlikörpudding (g)
Mittwoch	Pfifferlingsuppe Hähnchenbrust natur Ratatouillegemüse (a,g) gebratener Reis Creme (g)	Suppe Schnittlauchquark mit Ofenkartoffel Creme (g)	Menü B	Suppe Fleischsalat (0,1,3,4,11,c,g,i,j) Tomate, Ei, Butter, Brot	Suppe
Donnerstag	Reissuppe mit Gemüse (c,i) Rehgulasch "Försterin-Art" Semmelknödel (a,c,g), Salat (j) Erdbeerkompott (9,11)	Suppe Rohrnuddel mit Kirschfüllung (a,c,g) Vanillesoße (g) Erdbeerkompott (9,11)	Menü A	Suppe Glockenzellerkäse (g), Stuttgarter (0,2,4,11,j), Radiserl, Butter, Brot	Karamellpudding (g)
Freitag	Gerstensuppe (a,i) Fischfilet "Bordolaise" (a,c,d,i) Püree (g), Tomaten-Gurkensalat (j) Salat (i,j) Joghurt (g)	Suppe Kalbsleber gebacken (a,c) Püree (g), Tomaten-Gurkensalat (j) Salat (i,j) Joghurt (g)	Menü A	Suppe Roter Heringssalat (1,2,9,11,d) Kartoffel, Butter, Brot	Suppe
Samstag	Minestrone (a,c,i) Bockwurst (0,3,4,11) Kartoffelrahmgemüse (a,g,i) Obst (7)	Menu A	Menü A	Suppe 1 Paar Schweinswürstl (0,2,3,4,11) Senf, Brot	Ananaspudding (g)
Sonntag	Leberknödelsuppe (a,c,g,i) Wiener Backhendl gem. Salat (i,j) Rote Grütze	Menu A	Süßspeise Kompott	Suppe Kalbskäse im Stück (0,2,4,11,j) Ei, 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!