

Speiseplan für die Woche vom 08.09.25 - 14.09.25



AWO Seniorenheim Frontenhausen GmbH

	Mitagessen Menü A	Mittagessen Menü B	Püreekost	Abendessen A	Abendessen B = Püreekost
Montag	Bärlauchsuppe Semmelschmarrn (a,c,g) Zimtzucker, Kirschkompott (9,11)	Suppe Hähnchengeschnetzeltes mit Ananas und Pfirsich , Reis Kirschkompott (9,11)	Menü B	Suppe Warmer Kalbskäse (0,2,4,11,j) Senf, Brot	Suppe
Dienstag	Bratsuppe (a,i) Bratwurstschnecke (0,2,3,4,11) Sauerkraut, Püree (g) Obst (7)	Suppe Gemüse- Vollkornpflanzlerl Püree (g), Salat (j) Obst (7)	Menü B	Suppe Paprikawurst (0,2,4,11,j) Mortadella (0,2,4,h,j) Tomate, Butter, Brot	Schokopudding (g)
Mittwoch	Selleriesuppe Fleischknödel ((a,c), Nudel (a,c) Champignonrahmsoße (g,i) Salat (j) Quarkspeise (g)	Suppe Gemüsestrudel (a,c,g,i) mit Champignonrahmsoße (g,i) Quarkspeise (g)	Menü B	Suppe Preßsack sauer (2,4,11,i) Butter, Brot	Suppe
Donnerstag	Klare Gemüsesuppe (l) Hähnchen Cordon-Bleu (0,4,a,c,g) gem. Salat (i,j) Kompott (9,11)	Suppe Powidel-Pavesen (a,c,g) Zimtzucker, Kompott(9,11)	Menü B	Suppe Tilsiterkäse (g), Schinken (0,2,4,11) Gurke, Radiserl, Butter, Brot	Kokospudding (g)
Freitag	Kartoffelsuppe (i,g) Lachsnockerl (a,c,g,d) Senfsoße (a,g,j), Butterkartoffel, Gurkensalat (j) Joghurt (g)	Suppe Bandnudel (a,c) mit Schinkenrahmsoße (g,i, Gurkensalat (j) Joghurt (g)	Menü A	Suppe Kaiserfleisch , Kartoffelkas (g) Ei, Butter, Brot	Suppe
Samstag	Kohlrabisuppe Gemüseeintopf (i) mit Lyoner (0,2,3,4,11,i) Obst (7)	Menu A	Menü A	Suppe 1 Paar Wiener (0,2,3,4,11) Senf, Brot	Eierlikörpudding (g)
Sonntag	Leberknödelsuppe (a,c,g,i) Putenoberkeulenbraten (i) Kartoffelknödel (2,3,11) Butterbohnen Portionseisbecher	Menu A	Süßspeise Kompott	Suppe Pastetenauflschnitt (0,3,4,11,i,j) Garnitur, 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 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!