

# Speiseplan für die Woche vom 10.01.22 - 16.01.22



AWO Seniorenheim Frontenhausen GmbH

	Mitagessen Menü A	Mittagessen Menü B	Püreekost	Abendessen A	Abendessen B = Püreekost
<b>Montag</b>	Zucchini-cremesuppe Marillenknödel (a,c,g) Vanillesoße (g) Pflirsichkompott (9,11)	Suppe Gabelspaghetti (a,c) mit Bolognese - Soße (i) Salat (j) Pflirsichkompott (9,11)	Menü A	Suppe Warmer Kalbskäse (0,2,4,11,i) Senf, Brot	Suppe, Kalbskäse
<b>Dienstag</b>	Klare Gemüsesuppe (i) Portion Surhaxerl (i) Kartoffelknödel (2,3,11) Tomaten-Gurkensalat Obst (7)	Suppe Kartoffelpflanzerl (2,3,11) mit Apfelmus (2,9,11) Obst (7)	Menü B	Suppe Gemischter Preßsack (2,4,i) Garnitur, Butter, Brot	Himbeerpudding (g)
<b>Mittwoch</b>	Pfifferlingsuppe Tomatenreisfleisch Bohnensalat Creme (g)	Suppe Gemüsemautaschen (0,11,a,c,g,i) Püree (g) Bohnensalat Creme (g)	Menü A	Suppe Eiersalat (2,3,9,11,c,g,i) Schinkenwurst (0,2,4,11,j) Tomate, Butter, Brot	Suppe,
<b>Donnerstag</b>	Backerbsensuppe (a,c,g,i) Blut und Leberwurst Sauerkraut, Püree (g) Kirschkompott(1)	Suppe Powidel- Tacherl (a,c,g) Butterbrösel Kirschkompott (1,9)	Grießaufzug a,c,g	Suppe Schwarzwurst im Stück (0,2,4,11,g,j) Tiroler (0,2,4,11,j) Gurke, Butter, Brot	Mandelpudding (g,h)
<b>Freitag</b>	Tomatensuppe Seelachsfilet in Eihülle (a,c,d) Petersilienkartoffel (g) , Salat (j) Joghurt (g)	Suppe Milzwurst gebacken (0,2,4,11,a,c,g) Petersilienkartoffel (g), Salat (j) Joghurt (g)	Menü A	Suppe Frischkäse (g) mit Räucherlachs (d) Brot	Suppe
<b>Samstag</b>	Zwiebelsuppe Kalbsbrätplanzl /0,2,4,11,i) Bohngemüse (a,c,g) Püree (g) Obst (7)	Menu A	Menü A	Suppe 1 Paar Wiener-Würstl (0,2,3,4,11) Senf, Brot	Sahnepudding (g)
<b>Sonntag</b>	Eierstichsuppe (c,g,i) Rinderroulade (l,g,j) Spätzle (a,c) Rote Betesalat (j) Froop	Menu A	Süßspeise a,c,g	Suppe Emmentalerkäse (g), Schinken (0,2,4,11) Ei, Tomatenpaprika (11) 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!*