

Speiseplan für die Woche vom 11.08.25 - 17.08.25



AWO Seniorenheim Frontenhausen GmbH

	Mittagessen Menü A	Mittagessen Menü B	Püreekost	Abendessen A	Abendessen B = Püreekost
Montag	Gerstensuppe (a,i) Essigfleisch mit Gemüse (i), Salzkartoffel Salat (i,j) Kompott (9,11)	Suppe Kartoffeltaschen mit Frischkäse- füllung (a,g,i), Rahmspinat (a,c,g) Kompott (9,11)	Milchreis (g) Kompott	Suppe Putenaufschnitt (0,2,3,4,11,i) Garnitur, Butter, Brot	Suppe, Kräuterquark
Dienstag	Fleischklößchensuppe (a,c,i,0) 1 Paar Wollwürste (0,2,34,,11) gem. Salat (i,j) Obst (7)	Suppe Milchmaultaschen (a,c,g) Kompott (9,11) Obst	Menü B	Suppe Kräuterquark (g), Kartoffel, Butter, Kräuterbaguette	Ananaspudding (g)
Mittwoch	Brotsuppe Königsberger Klopse (a,c) Kapernisoße (a,g,i), Gemüsereis (i) Karottensalat (j) Creme	Suppe Kaspressknödel (a,c,g) Rahmkohlrabi (a,g) Creme	Menü A	Suppe Pikanter Fleischsalat (0,1,3,4,11,c,g, i,j) Ei, Tomate, Butter, Brot	Suppe
Donnerstag	Sternchensuppe Lachslasagne, (a,c,d,,g,i) Gurkensalat Quarkspeise	Suppe Saure Nieren (a) Salzkartoffel, Gurkensalat Quarkspeise	Menü A	Suppe Kalter Braten, Radi Butter, Brot	Kokospudding (g)
Freitag	Kartoffelsuppe (g,i) Cordon-Bleu (a,c,g) Schwenkkartoffel, Tomatensalat Joghurt (a)	Menu A	Menü A	Suppe Brathering(1,2,9,a,d) Röstkartoffel, Obazda (g), Brot	Suppe
Samstag	Kräuterrahmsuppe Schinkennudei (0,2,4,11,a,c) mit Bratensoße (i), Blumenkohlsalat Obst (7)	Menu A	HASCHEE Püreekost	Suppe 1 PaarSchweinswürstl (0,2,3,4,11) Senf, Brot	Pflaumenpudding (g)
Sonntag	Pfannkuchensuppe (a,c,g,i) Kalbsrahmbraten (g,i) Spätzle (a,c) Romanescogemüse Portionseisbecher	Menu A	Süßspeise Kompott	Suppe Warmer Leberkäse (0,2,4,11,j) Kartoffelsalat (i,j) Senf, 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!