Speiseplan für die Woche vom 14.07.25 - 20.07.25

AWO Seniorenheim Frontenhausen GmbH

	Mitagessen Menü A	Mittagessen Menü B	Püreekost	Abendessen A	Abendessen B = Püreekost
Montag	Kalbfleischsuppe Rupfhauben (a,c,g) Mandarinenkompott (9,11)	Suppe Ungarisches Wurstgulasch mit Kartoffelwürfel (0,2,3,4,11,i) Salat (j) Mandarinenkompott (9,11)	Menü B	Suppe Suppeneintopf (a,c,g,2,3,4,11) (Brät und Leberspätzle, Nudel) Brot	Suppe,
Dienstag	Panadelsuppe (a,c,i) Leberkäse (0,2,4,11,j) gebräunt Rahmspinat (a,g), Püree(g) Obst (7)	Suppe Gemüsefrikadelle Püree (g), Salat (i,j) Obst (7)	Menü A	Suppe Gelbwurst im Stück (0,4,11,j) Tiroler (1,4,j), Tomate, Butter, Brot	Pfirsichpudding
Mittwoch	Lauchcremesuppe Schweinelendchen in Champignon- rahmsoße (a,g,i), Nudel (a,c) Bohnensalat (j) Grießpudding (a,c,g)	Suppe Fingernudel (a,c Sauerkraut Grießpudding (a,c,g)	Menü B	Suppe Eiersalat (2,3,9,11,c,g,j) kaltes Mini-Schnitzel (a,c) Gurke, Butter, Brot	Suppe
Donnerstag	Backerbsensuppe (a,c,g,i) Hackbraten (a,c) Karottengemüse (a,g), Salzkartoffel Kirschkompott (1,9,11)	Suppe Grießschnitten (a,c,g) Kirschkompott (1,9,11)	Menü B	Suppe Kalter Braten (Wammerl), Garnitur, Butter, Brot, Meerrettich	Himbeerpudding
Freitag	Kartoffelsuppe (g,i) Fischroulade (d,g,i), Dillsoße (a,g) Gemüsereis , Gurkensalat (j) Joghurt (g)	Suppe Lüngerl sauer (a,g) Brezenknödel (a,c,g), Gurkensalat (j) Joghurt (g)	Menü A	Suppe Käseaufschnitt (g), Radiserl, Ei, Butter, Brot	Suppe
Samstag	Zwiebelsuppe Heligeräuchertes Wammerl, Sauerkraut, Püree (g) Obst (7)	Menu A	Menü A	Suppe 1 Paar Dicke Braune (0,1,2,4,i,j) Senf, Brot	Sahnepudding
Sonntag	Eierstichsuppe (c,g,i) Pfefferspießbraten Kartoffelknödel (2,3,11) Krautsalat Portionseisbecher	Menu A	Reisbrei Kompott	Suppe Bratensülze © mit Brot	Suppe

Änderungen 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-Verordnung: **0** = mit Stabilisator; **1** = mit Farbstoff; **2** = Konservierungsstoffe; **3** = mit Antioxidationsmittel; **4** = mit Geschmacksverstärker; **5** = geschwefelt; **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 Sulf[illegible] **m** = Lupine; **n** = Weichtiere*

Das Küchenteam wünsc[illegible] einen guten Appetit!