

# Speiseplan für die Woche vom 15.05.23 - 21.05.23

AWO Seniorenheim Fronthenhausen GmbH

	Mitagessen Menü A	Mittagessen Menü B	Püreekost	Abendessen A	Abendessen B = Püreekost
<b>Montag</b>	Zucchini-Suppe Spaghetti "Bolognese" (f) Salat (i,j) Kompott (9,11)	Suppe Heidelbeer-Quarkstrudel (a,c,g) Vanillesoße (g) Kompott (9,11)	Reisbrei Kompott	Suppe Kartoffelsuppe (g,i) mit Lyoner (2,3,4,11), Brot	Suppe,
<b>Dienstag</b>	Sellerie-Suppe Hähnchenbrust, Gemüsesoße (g,i) , Butterreis, Salat (i,j) Obst (7)	Suppe Kartoffelstrudel (a,c,g,i), Soße Salat (j) Obst (7)	Menü B	Suppe Aufschnitt (0,2,4,11,j) Garnitur, Butter, Brot	Kirschpudding (g)
<b>Mittwoch</b>	Klare Gemüsesuppe (a,c,i) Jägerbraten (g,i) Nudel (a,c), Karottensalat (i,j) Vanillepudding (g)	Suppe Gemüsespieß, Kräuterbutter Salzkartoffel Vanillepudding (g)	Menü A	Suppe Grießbrei (a,g) mit Apfelmus (2,9,11)	Suppe
<b>Donnerstag</b>	Leberspätzlesuppe (a,c,i) Cordon-Bleu (1,2,3,4,11,a,c,g) Bratkartoffel Tomaten-Gurkensalat Buttermilchdessert	Suppe Rupfhauben (a,c,g) Kompott (9,11) Buttermilchdessert	Menü B	Suppe kaltes Surwammerl, Gurke, Radiserl, Butter, Brot	Eierikörpudding (g)
<b>Freitag</b>	Kartoffelsuppe (g,i) Fischfilet "Bordeolaise" (a,c,d,i) Püree (g), Gurkensalat Joghurt (g)	Suppe Hackfleischintopf mit Gemüse und Kartoffelwürfel (l), Salat (i,j) Joghurt (g)	Menü A	Suppe Kräuterquark (g), Kartoffel, Butter, Brot	Suppe
<b>Samstag</b>	Erbsensuppe (i) Rehgulasch (g) Semmelködel (a,c,g), Salat (j) Obst (7)	Menu A	Menü A	Suppe 1 Paar Käsekrainer(0,2,4,11,j) Kartoffelsalat (i,j), Brot, Senf	Schokopudding (g)
<b>Sonntag</b>	Leberknödelsuppe (a,c,g,i) Schweinerollbraten "Allgäu" Kartoffelknödel (2,3,11) Blumenkohlsalat Portionseisbecher	Menu A	Süßspeise Kompott	Suppe Bayrischer Wurstsalat (0,2,3,4,11) 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!*