

Speiseplan für die Woche vom 15.09.25 - 21.09.25



AWO Seniorenheim Frontenhausen GmbH

	Mitagessen Menü A	Mittagessen Menü B	Püreekost	Abendessen A	Abendessen B = Püreekost
Montag	Kräutersuppe Apfelmaultaschen (a,c,g) Früchtecocktail (9,11)	Suppe Putenschnitzel Wiener Art (a,c) Kartoffelecken, Bohnensalat (j) Früchtecocktail(9,11)	Milchreis Kompott	Suppe 1 Paar Wollwürste (0,3,4,11,j) Senf, Brot	Suppe Wollwürstl
Dienstag	Eierstichsuppe (c,g,i) Schinkennudel (a,c,0,2,4,11) Tomatensoße (g,i), Karottensalat Obst (7)	Suppe Pikanter Kräuterquark mit Ofenkartoffel Obst (7)	Menü A	Suppe Emmentaler (g), Geräuchertes, Radi, Butter, Brot	Mandelpudding (g,h)
Mittwoch	Steinpilzsuppe Zigeuenergulasch Butternudel (a,c,), Salat (j) Schokopudding (g)	Suppe Gemüsegulasch (i) Salzkartoffel, Salat (j) Schokopudding (g)	Menü B	Suppe Schweizer Wurstsalat (0,1,2,3,4,11, j,i,g), Butter, Brot	Suppe
Donnerstag	Eierschöberlsuppe (a,c,g) Kalbsbratwurst (0,2,4,11,) Kartoffel-Karottengemüse (a,g,i) Mirabellenkompott (9,11)	Suppe Tiroler Apfelstrudel (a,c,g) Vanillesoße (g), Mirabellenkompott (2,9)	Menü B	Suppe Putenaufschnitt (0,2,3,4,11,j) Radiserl, Butter, Brot	Bananenpudding
Freitag	Kartoffelsuppe (g,i) Fischfilet gebacken (a,c,d) Remouladensoße (9,c,g,j) gem. Salat (i,j) Joghurt (g)	Suppe Wurstgröstl (0,2,3,4,11) (Würstl, Kartoffel, Gemüse) Salat (j) Joghurt (g)	Menü A	Suppe Räucherlachs (6,d), Salatgurke,Ei, Butter, Brot	Suppe
Samstag	Tomatensuppe Altbayrisches Krautfleisch Salzkartoffel, Gurkensalat Obst (7)	Menu A	Menü A	Suppe 1 Paar Pfälzer (0,1,2,4,11,i,j) Senf, Brot,	Kirschpudding
Sonntag	Grieß klößchensuppe (a,c,g,i) Gebratene Hähnchenkeule Rahmsoße (g,i), Nudel (a,c) Romanescogemüse Schoko - Mousse	Menu A	Fruchtauflauf KOMPott	Suppe Leberkäse am Stück (0,2,4,11,j) Senf, Tomate, Gurke, 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!