

Speiseplan für die Woche vom 20.11.23 - 26.11.23



AWO Seniorenheim Frontenhausen GmbH

	Mitagessen Menü A	Mitagessen Menü B	Püreekost	Abendessen A	Abendessen B = Püreekost
Montag	Blumenkohlsuppe Kirschrhmstrudel (a,c,g) Vanillesoße (g) Kompott (9,11)	Suppe Zigeunerwurst (0,3,4,11 j,) Curryreis, Kompott (9,11)	Menü A	Suppe Rühreier mit Zwiebel und Schinken (0,2,4,11) , Brot	Suppe
Dienstag	Eierfloccensuppe (c,i) Wildschweingulasch (g) Nudel (a,c) Selleriesalat	Suppe Nudell (a,c) mit Gorgonzolasoße a,(g,i) Selleriesalat	Menü B	Suppe Kochsalami (0,3,4,11) Schinkenwurst (2,4), Garnitur, Butter, Brot	Birnenpudding
Mittwoch	Pfifferlingsuppe Hackbraten (a,c) Rahmkarotten (a,g), Kartoffel-Selleriepüree (g) Milchreis (g)	Suppe Gemüselasagne (a,c,g,i) Salat (i,j) Milchreis (g)	Menü B	Suppe Warmer Kalbskäse (0,2,4,11,j) Senf, Brot	Suppe
Donnerstag	Nudelsuppe (a,c,i) Jägerbraten (g,i) Spätzle (a,c), Salat (i,j) Pflaumenkompott (9,11)	Suppe Apfelmaultaschen (a,c,g) Pflaumenkompott (9,11)	Menü B	Suppe Streichwurst(2,3,4,j) Schwarzgeräuchertes , Garnitur, Butter, Brot	Bratapfelpudding
Freitag	Kartoffelsuppe (g,i) Fischroulade (d,g,i), Dillsoße (a,g) Butterkartoffel, Gurkensalat Joghurt (g)	Suppe Leber sauer (A) Butterkartoffel, Gurkensalat Joghurt (g)	Menü A	Suppe Käseaufschnitt (g), Tomate, Ei, Butter, Brot	Suppe
Samstag	Frühlingszwiebelsuppe Kalbsbrätplanzl (0,2,3,4,11) gem. Salat (i,j), Bratensoße (i) Obst (7)	Menu A	Menü A	Suppe 1 Paar Weißwürste (0,3,4,11,j) Senf, Brot	Mokkapudding
Sonntag	Brättnockerlsuppe (a,c,g,i) Portion Surhaxerl Dunkelbiersoße (i) Kartoffelknödel (2,3,11), Krautsalat Rote Grütze	Menu A	Milchreis Kompott	Suppe Bayerischer Wurstsalat (0,1,2,3,4, 11,j), 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 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!