

Speiseplan für die Woche vom 22.09.25 - 28.09.25



AWO Seniorenheim Frontenhausen GmbH

	Mitagessen Menü A	Mittagessen Menü B	Püreekost	Abendessen A	Abendessen B = Püreekost
Montag	Erbsensuppe Marillenknödel (a,c,g) Vanillesoße (g),) Pflaumenkompott (9,11)	Suppe Gyros in Sahnesoße (g,i) Nudel (a,c), Salat (i,j) Pflaumenkompott (9,11)	Menü A	Suppe Gelbwurst im Stück (0,4,11,j) Kochsalami (0,3,4,11) Tomatel, Ei, Butter, Brot	Suppe
Dienstag	Nudelsuppe Gabelspaghetti (a,c) Tomatenfleischsoße , Salat (i,j) Obst (7)	Suppe Italienischer Pfannkuchen (gefüllt mit Gemüse und Käse), Salat (i,j) Obst(7)	Menü B	Suppe Eiersalat (2,3,9,11,c,g,j) Kaiserfleisch, Radiserl, Butter, Brot	Wiener - Cafe- Pudding (g)
Mittwoch	Spargelsuppe Leberkäse gebräunt (0,2,4,11,j) Rahmspinat (a,g), Püree (g) Strudelcreme	Suppe Gefüllte Tortelloni (a,c,g,i) in Käse-Sahnesoße Salat (i,j) Strudelcreme	Menü A	Suppe Kalter Braten, Gurke, Meerrettich, Butter, Brot	Suppe
Donnerstag	Backerbsensuppe (a,c,g,i) Pichelsteiner Gemüseintopf (i) mit Wursteinlage (0,3,4,11) Kompott (9,11)	Suppe Gefüllte Pfannkuchen (a,c,g) Kompott (9,11)	Menü A	Suppe Glockenzeller (g), Schwarzgeräuchertes, Garnitur, Butter, Brot	Pfirsichpudding (g)
Freitag	Kartoffelsuppe (g,i) Fischfilet "Bordolaise" (a,c,d,i) Püree (g), Gurkensalat (j) Joghurt (g)	Suppe Lüngerl mit Kartoffel Gurkensalat (j) Joghurt (g)	Menü A	Suppe Brathering (1,2,9,a,d) Röstkartoffel Streichkäse (g) Brot	Suppe
Samstag	Geflügelcremesuppe Wurstgulasch(0,2,3,4,11,i) mit Nudel (a,c), Salat (i,j) Obst (7)	Menu A	Menü A	Suppe Warme Lyoner im Stück (0,3,4,11) Senf, Brot.	Pistazienpudding (g,h)
Sonntag	Kalbfleischnockerlsuppe Kalbstafelspitz Meerrettichsoße (a,g) Kartoffel, Fingermöhren Froop	Menu A	Quarkkeulen Kompott	Suppe Frischkäse mit Zwiebel und Lachsschinken (2,g) , Paprika, 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!