

Speiseplan für die Woche vom 29.09.25 - 05.10.25



AWO Seniorenheim Frontenhausen GmbH

	Mitagessen Menü A	Mittagessen Menü B	Püreekost	Abendessen A	Abendessen B = Püreekost
Montag	Blumenkohlsuppe Hähnchenbrust natur in Zitronenbuttersoße (1,4,11,a,g) Nudel (a,c), Salat (j) Kompott	Suppe Rahmkohlrabi(a,g) Salzkartoffel, Kompott	Menü B	Suppe Streichwurst (2,3,4,i) Spare-Ribs, Butter, Brot	Suppe
Dienstag	Panandelsuppe (a,c,i) Rehgulasch "Försterin-Art" Spätzle (a,c), Salat (i,j) Obst (7)	Suppe Grießschnitten (a,c,g), Zimtzucker, Kirschkompott (1,9,11) Obst	Menü B	Suppe Milchreis, Zimtzucker Fruchtsoße, Kompott (9,11)	Vanillepudding (g)
Mittwoch	Pastinakensuppe Gefüllte Paprikaschote (a,c,i) Püree (g), Salat (i,j) Schokopudding	Suppe Kartoffelpuffer (a,c) mit Apfelmus (2,9,11) Schokopudding	Menü A	Suppe Kräuterquark (g), Kartoffel, Butter, Brot,	Suppe
Donnerstag	Riebelesuppe (a,c,i) Fischpflanzlerl (a,c,d,i) Remouladensoße (9,c,g,j) gem. Salat (i,j) Joghurt (g)	Suppe Leber sauer (a) Röstkartoffel, Salat (j) Joghurt (g)	Menü B	Suppe Bunter Nudelsalat mit Salami und Schinken (0,2,3,4,11,c,g,i) Kräuterbaguette	Birnenpudding (g)
Freitag	Lauchsuppe Putenschnitzel "Wiener-Art" Kartoffelecken, Salat (i,j) Portionseisbecher	Menü A	Menü A	Suppe Käseaufschnitt (g), Tomate, Ei, Butter, Brot	Suppe
Samstag	Kalbfleischsuppe Essigfleisch, Gemüse Kartoffel Obst (7)	Menu A	Menü A	Suppe 1 Paar Schweinswürstl (0,2,3,4,11) Senf, Brot	Himbeerpudding (g)
Sonntag	Grießnockerlsuppe (a,c,g,i) Portion Surhaxerl (i) Kartoffelknödel (2,3,11), Sauerkraut Rote Grütze	Menu A	Breikost	Suppe Bayrischer Wurstsalat (0,1,2,3,4,11, i,j), Butter, 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-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 Sulfite; **m** = Lupine; **n** = Weichtiere

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit!