

Speiseplan für die Woche vom 02.12.24 - 08.12.24



AWO Seniorenheim Frontenhausen GmbH

	Mitagessen Menü A	Mitagessen Menü B	Püreekost	Abendessen A	Abendessen B = Püreekost
Montag	Spargelsuppe Marillenknödel (a,c,g) Vanillesoße (g) Kompott (9,11)	Suppe Gekochter Tafelspitz mit Bouillonkartoffel Kompott (9,11)	Menü A	Suppe Toast-Hawai	Suppe
Dienstag	Backerbsensuppe (a,c,g,i) Wienerschnitzel v. Schwein ((a,c) gem. Salat (i,j), Obst (7)	Suppe Matjesfilet "Hausfrauen-Art" mit Salzkartoffel Obst (7)	Menü B	Suppe Kalbskäse im Stück (0,2,4,11,j) Gurke, Senf, Brot	Haselnußpudding (g)
Mittwoch	Broccolisuppe Rehgulasch mit Semmelknödel (a,c,g) Salat (i,j) Milchreis (g)	Suppe Gemüseulasch (g,i) Salat (i,j) Milchreis (g)	Menü B	Suppe Eiersalat (2,3,9,11,c,g,j) Schinken (0,2,4,11), Tomate, Butter, Brot	Suppe
Donnerstag	Sternchensuppe (a,c,i) Gabelspaghetti (a,c) mit Tomatenfleischsoße, Salat (i,j) Mandarinenkompott (9,11)	Suppe Rohrudel (a,c,g) Vanillesoße (g), Mandarinenkompott (9,11)	Menü A	Suppe Schwarzgeräuchertes, Glockenzellerkäse (g), Ei, Mixed- Pickles (9,11), Butter, Brot	Pflaumenpudding (g)
Freitag	Kartoffelsuppe (g,i) Fischstäbchen (a,c,d) Püree (g), Gurkensalat (i,j) Joghurt (g)	Suppe Lüngerl sauer Salzkartoffel, Gurkensalat (i,j) Joghurt (g)	Menü A	Suppe Brotaufstrich, Kümmelkäse (g) Paprika, Butter, Brot	Suppe
Samstag	Zwiebelsuppe Leberkäse gebräunt (0,2,4,11,j) Rahmwirsing (a,g), Kartoffel Obst (7)	Menu A	Menü A	Suppe 1 Paar Wiener (0,2,3,4,11) Senf, Brot	Vanillepudding (g)
Sonntag	Marknockerlsuppe Spanferkelrollbraten (i) Kartoffelknödel (2,3,11) Krautsalat (j) Buttermilchdessert	Menu A	Quarkkeulen Kompott	Suppe Kräuterquark (g), Kartoffel, 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;

EU-Verordnung: **k** = Sesamsamen; **l** = Schwefeldioxid und Sulfit; **m** = Lupine; **n** = Weichtiere

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

Speiseplan für die Woche vom 09.12.24 - 15.12.24



AWO Seniorenheim Frontenhausen GmbH

	Mitagessen Menü A	Mitagessen Menü B	Püreekost	Abendessen A	Abendessen B = Püreekost
Montag	Lauchsuppe Fingernudel (a,c) Apfelmus (2,9,11)	Suppe Putengyros In Sahnesoße (g,i) Gemüsereis (i), Salat (i,j) Apfelmus (2,9,11)	Vanillebrei Kompott	Suppe Warmer Leberkäse, Senf, Brot	Suppe
Dienstag	Reissuppe (c,i) Münchner Zwiebelfleisch (i) Nudel (a,c), Salat (i,j) Obst (7)	Suppe Gemüsespieß, Zwiebelsoße (i), Püree (g), Salat (i,j) Obst (7)	Menü B	Suppe Jagdwurst (0,2,4,11,j) Butterkäse (g), Garnitur, Butter, Brot	Pfirsichpudding (g)
Mittwoch	Tomatensuppe Hähnchenkeule mit gem. Salat (i,j) Froop	Suppe Pfannkuchen gefüllt mit Blattspinat und Mozarella, Salat (i,j) Froop	Menü A	Suppe Schweizer - Wurstsalat (0,1,2,3,4,11 i,j,g), Butter, Brot	Suppe
Donnerstag	Panadelsuppe (a,c,i) Kassler mit Sauerkraut und Salzkartoffel Kirschkompott (1,9,11)	Suppe Apfelkücherl (a,c,g), Kirschkompott (1,9,11)	Menü A	Suppe kaltes Surwammerl, Gurke Meerrettich, Brot	Mandelpudding (g,h)
Freitag	Steinpilzsuppe Scholle gebacken (a,c,d) Püree (g), Salat (i,j) Joghurt (g)	Suppe Gebackene Kalbsleber (a,c) Püree (g), Salat (i,j) Joghurt (g)	Menü A	Suppe Frischkäse mit Lachsschinken (2,g) Kartoffel, Butter, Brot	Suppe
Samstag	Erbsensuppe Bockwurst (0,2,3,4,11) Kartoffelgemüse (a,g,i) Obst (7)	Menu A	Menü A	Suppe 1 Paar Pfälzer (0,2,34,11,j) Senf, Brot,	Vanillepudding (g)
Sonntag	Eierschöberlsuppe Hirschbraten, Wacholderrahmsoße, Spätzle, Rosenkohl Götterspeise	Menu A	Semmelauf Kompott	Suppe	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;

EU-Verordnung: **k** = Sesamsamen; **l** = Schwefeldioxid und Sulfite; **m** = Lupine; **n** = Weichtiere

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

Speiseplan für die Woche vom 16.12.24 - 22.12.24



AWO Seniorenheim Frontenhausen GmbH

	Mitagessen Menü A	Mittagessen Menü B	Püreekost	Abendessen A	Abendessen B = Püreekost
Montag	Broccolicremesuppe Hühnerfrikassee mit Erbsen, Spargel und Champignons, Reis Salat (i,j) Kompott (9,11)	Suppe Milchreis Kompott (9,11)	Reispudding(g) Kompott (9,11)	Suppe Gulaschsuppe mit Brot	Suppe, Rühreier
Dienstag	Eierflockensuppe Fleischknödel (a,c) Tomatensoße (g), Spätzle, Salat (i,j) Obst (7)	Suppe Grießschnitten (a,c,g) Kompott (9,11) Obst (7)	Menü B	Suppe Putenaufschnitt (0,2,4,11,j) Garnitur, Butter, Brot	Ananaspudding (g)
Mittwoch	Gerstensuppe ((a,i) Kalbfleischpflanzl (a,c) Karottengemüse (a,g), Püree (g) Quarkspeise	Suppe Spaghetti (a,c) Gemüsebolognese (i), Salat (i,j) Quarkspeise	Menü A	Suppe gemischter Preßsack , Tomate, Ei, Butter, Brot,	Suppe
Donnerstag	Kartoffelsuppe (g,i) Wienerschnitzel v. Schwein a,c) Schwenkkartoffel, Gurkensalat Obst (7)	Suppe Camembert gebacken (a,c) Sahnekartoffel (g), Salat Obst (7)	Grießbrei(a,g) Apfelmus	Suppe Nudel-Wurstsalat (0,2,4,11,a,c) Butter, Brot,	Eierlikörpudding (g)
Freitag	Grießsuppe Lachslasagne (a,c,g,i) Salat (i,j) Joghurt	Suppe Leber sauer (a) Bratkartoffel, Salat (i,j) Joghurt	Menü A	Suppe Kräuterquark (g), Kartoffel, Kräuterbaguette, Butter,Brot	Suppe
Samstag	Zwiebelsuppe Putenrahmgescnnetzeltes (g,i) Gemüsereis (i), Salat 8i,j) Obst (7)	Suppe Menü A	Menü A	Suppe Debrezimer ((1,2,4,9,11) Kartoffelsalat, Brot	Haselnußpudding (g,h)
Sonntag	Kartoffelsuppe (g,i) mit Würstl, Brot	Suppe Menü A	süßspeise(a,g,c) Kompott (9,11)	Weihnachtsfeier	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 Sulfite; m = Lupine; n = Weichtiere

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

Speiseplan für die Woche vom 23.12.24 -29.12.24



AWO Seniorenheim Frontenhausen GmbH

	Mitagessen Menü A	Mittagessen Menü B	Püreekost	Abendessen A	Abendessen B = Püreekost
Montag	Gemüsecremesuppe (g,i) Cevapcici (a,c) Curryreis, Salat (i,j) Kompott (9,11)	Suppe Germknödel (a,c,g) Vanillesoße (g) Kompott (9,11)	Menü B	Suppe Eiersalat (c,i,j) Kochsalami (Garnitur, Butter, Brot	Suppe Milchreis (g)
Dienstag	Brotsuppe (a,i) Piccata Milanese (a,c,g) Schnitzel in Käse-Eihülle) Tomatensoße (g,i) Nudel (a,c), Salat Obst (7)	Suppe Rupfhauben (a,c,g) Kompott (9,11) Obst	Menü A	Suppe 1 Paar Schweinswürstl(02,,3,4,11,) Kartoffelsalat, Brot	Früchtepudding (g)
Mittwoch	Leberknödelsuppe Portion Ente (i), Blaukraut Kartoffelknödel (2,3,11) Portionseisbecher	Menü A	Menü B	Suppe Friskäse mit Lachsschinken, Brot, Mini-Pizza	Suppe
Donnerstag	Festtagssuppe Hähnchen Cordon-Bleu (0,,4,a,c,g) mit gem. Salat(i,j) Salat (i,j) Quarkspeise	Suppe Menü A	Menü A	Suppe Kaiserfleisch, Cervelat, Brie-Snack, Garnitur, Butter, Brot	Birnenpudding (g)
Freitag	Kartoffelsuppe (g,i) Fischfilet in Eihülle (a,c,d) Butterkartoffel Salat (i,j) Joghurt	Suppe Kalbsleber natur (a) Butterkartoffel, Salat (i,j) Joghurt	Menü B	Suppe Käseaufschnitt (g), Radiserl, Tomate, Butter, Brot	Suppe
Samstag	Grießklößchensuppe (a,c,i) Rahmpfifferlinge (a,g,i) Semmelknödel (a,c,g) Obst (7)	Suppe Menu A	Menü A	Suppe Warmer grober Leberkäse (0,2,3,4,11 Senf, Brot	Karamellpudding (g)
Sonntag	Pfannkuchensuppe (a,c,g,i) Wiener Saftgulasch Spätzle (a,c) Bohnensalat Buttermilchdessert	Menu A	Menü A	Suppe Bayrischer Wurstsalat, 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!

Speiseplan für die Woche vom 30.12.24 - 05.01.25



AWO Seniorenheim Frontenhausen GmbH

	Mittagessen Menü A	Mittagessen Menü B	Püreekost	Abendessen A	Abendessen B = Püreekost
Montag	Bärlauchsuppe Hähnchenkeule, Rahmsoße (g,l) Semmelknödel (a,c,g) Salat (i,j) Kompott	Suppe Pilzragout (g,i) mit Semmelknödel (a,c,g) Salat Kompott	Menü A	Suppe Hausgemachter Fleischsalat (0,1,2,4,11) Tomate, Brot	Suppe
Dienstag	Blumenkohlsuppe Ungarisches Wurstgulasch (2,3,4,11) Nudel (a,c) Rote-Betesalat (j) Obst (7)	Suppe Allgäuer Pilzpfanne (4,a,c,g,i) Salat Obst (7)	Menü A	Suppe Stuttgarter, Jagdwurstb(0,3,4,11,j) Senfgurken (9,11) Butter, Brot	Vanillepudding (g)
Mittwoch	Riebelesuppe (a,c,i) Kalbsrahnbraten (g,i) Eierspätzle Romanesco Strudelcreme	Suppe Menü A	Menü A	Suppe Räucherlachs, Ei, Salatgurke, Butter, Br (0,1,3,4,11) Tomate, Ei, Brot	Suppe
Donnerstag	Panadelsuppe (a,c,i) Hähnchen Curry "Bombay" mit Ananas und Pfirsich, Reis Kompott	Suppe Gefüllte Pfannkuchen (a,c,g) Kompott	Menü A	Suppe Warmer Kalbskäse (0,2,4,11,i) Senf, Brot	Orangenpudding (g)
Freitag	Kartoffelsuppe (g,i) Fischstäbchen (a,c,d) Remouladensoße (c,g,i,9) gem. Salat (i,j) Joghurt	Suppe Kalbsfrikassee (a,c,g) Salzkartoffel, Gurkensalat (j) Joghurt (g)	Menü B	Suppe Geleehering (4,9,11,d) Camembertkäse (g) Tomate, Butter, Brot	Suppe
Samstag	Grießsuppe (a,i) Schinkennudel, (a,c,o,2,4,11) Bratensoße ((i), Salat (i,j) Obst (7)	Menu A	Menü A	Suppe 1 Paar Pfälzer (0,1,2,4,11,i,j) Brot, Senf	Wintertraumpudding (g,h)
Sonntag	Kalbsbrätspätzlesuppe (a,c,g,i) Böflamott (a,g) Schupfnudel i (a,c) Blaukraut Schokomousse	Menü A	Qusarkauflauf (a,c,g) Kompott	Suppe Rottaler Wurstsalat (1,3,4,8,9,i,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 EU-Verordnung: **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!