

Speiseplan für die Woche vom 06.01.25 - 12.01.25



AWO Seniorenheim Frontenhausen GmbH

	Mitagessen Menü A	Mittagessen Menü B	Püreekost	Abendessen A	Abendessen B = Püreekost
Montag	Zucchini-cremesuppe Schweinelencchen "Jäger-Art" Kroketten, Bohnensalat Portionseisbecher	Suppe Menü A	Menü A	Suppe Geflügelsalat (g,i,j,2,3, Butter, Brot Mini-Pizza	Suppe, Kalbskäse
Dienstag	Klare Gemüsesuppe (i) Portion Surhaxerl (i) Kartoffelknödel (2,3,11) Tomaten-Gurkensalat Obst (7)	Suppe Kartoffelpflanzerl (2,3,11) mit Apfelmus (2,9,11) Obst (7)	Menü B	Suppe Gemischter Preßsack (2,4,i) Garnitur, Butter, Brot	Himbeerpudding (g)
Mittwoch	Pfifferlingsuppe Tomatenreisfleisch Bohnensalat Creme (g)	Suppe Gemüsefrikadelle, Tsatziki Püree (g) Bohnensalat Creme (g)	Menü A	Suppe Eiersalat (2,3,9,11,c,g,j) Schinkenwurst (0,2,4,11,j) Tomate, Butter, Brot	Suppe,
Donnerstag	Backerbsensuppe (a,c,g,i) Lasagne "Bolognese" (a,c,g,i) Salat (i,j) Kirschkompott(1)	Suppe Krautfleckerl (Weißkraut, Wammerl, Schupfnudel) Salat (i,j) Kirschkompott (1,9)	Grießaufzug a,c,g	Suppe Schwarzwurst im Stück (0,2,4,11,g,j) Tiroler (0,2,4,11,j) Gurke, Butter, Brot	Mandelpudding (g,h)
Freitag	Tomatensuppe Seelachsfilet in Eihülle (a,c,d) Petersilienkartoffel (g) , Salat (j) Joghurt (g)	Suppe Milzwurst gebacken (0,2,4,11,a,c,g) Petersilienkartoffel (g), Salat (j) Joghurt (g)	Menü A	Suppe Frischkäse (g) mit Räucherlachs (d) Brot	Suppe
Samstag	Zwiebelsuppe Kalbsbrätelpflanzl /0,2,4,11,i) Bohnengemüse (a,c,g) Püree (g) Obst (7)	Menu A	Menü A	Suppe 1 Paar Wiener-Würstl (0,2,3,4,11) Senf, Brot	Sahnepudding (g)
Sonntag	Eierstichsuppe (c,g,i) Rinderroulade (i,g,j) Spätzle (a,c) Rote Betesalat (j) Froop	Menu A	Süßspeise a,c,g	Suppe Emmentalerkäse (g), Schinken (0,2,4,11) Ei, Tomatenpaprika (11) 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 Sulfit; **m** = Lupine; **n** = Weichtiere

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

Speiseplan für die Woche vom 13.01.25 - 19.01.25



AWO Seniorenheim Frontenhausen GmbH

	Mitagessen Menü A	Mitagessen Menü B	Püreekost	Abendessen A	Abendessen B = Püreekost
Montag	Gemüsecremesuppe Topfenrahmstrudel (a,c,g) Kompott (9,11)	Suppe Lammragout "Provencal" Semmelknödel (a,c,g) Kompott (9,11)	Menü B	Suppe Milchreis (g) mit Kompott (9,11)	Milchreis mit Kompott (g,9,11)
Dienstag	Riebelesuppe (a,c,l) Kassler, Sauerkraut Salzkartoffel Obst (7)	Suppe Kartoffelpuffer (a,c) Apfelmus (2,9,11) Obst (7)	Menü A	Suppe Salamiaufschnitt (3,4,c,g,i) Tomate, Salatgurke, Butter, Brot	Suppe
Mittwoch	Steinpilzsuppe Gulasch mit Nudel (a,c) Salat (j) Grießpudding	Suppe Allgäuer Käsespätzle (a,c,g) mit Bratensoße (l) Salat (j) Grießpudding	Menü A	Suppe Geflügelsalat (2,3,9,c,g) Cabanossi (2,4), Tomate, Butter, Brot	Kokospudding (g)
Donnerstag	Marknockerlsuppe (a,c,g,l) Blut und Leberwurst (Sauerkraut, Püree (g) Kirschkompott (1)	Suppe Powidel - Pavesen (a,c,g) (Semmelchnitten) Kirschkompott (1)		Suppe grobe Streichwurst (2,3,4,j), kaltes Mini- Schnitzel (a,c), Garnitur Butter, Brot	Suppe
Freitag	Kartoffelsuppe (g,l) Fischfilet "Bordolaise" (a,c,d,l,j) Püree (g), Salat (j) Joghurt (g)	Suppe Schaschlikpfanne (2,9,11) Püree (g), Salat (j) Joghurt (g)	Vanille-Reisbrei	Suppe Brathering (1,2,9,a,d), Röstkartoffel, Obazda (g) Butter, Brot	Nugatpudding (g)
Samstag	Kohlrabisuppe Wienerschnitzel (a,c) v. Schwein mit gem. Salat (l,j) Obst (7)	Menu A	Menü A	Suppe 1 Paar Wollwürste (0,2,3,4,11,l) Senf, Brot	Suppe
Sonntag	Pfannkuchensuppe (a,c,g,l) Putenrollbraten (l) Kartoffelknödel (2,3,11) Bohnensalat Eis	Menu A	Menü A	Suppe Leberkäse (2,3,4,11,l) im Stück, Gurke, Ei, Butter, Brot	Zitronenpudding (g)

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 20.01.25 - 26.01.25



AWO Seniorenheim Frontenhausen GmbH

	Mittagessen Menü A	Mittagessen Menü B	Püreekost	Abendessen A	Abendessen B = Püreekost
Montag	Broccollisuppe Apfelmaultaschen (a,c,g) Kompott (9,11)	Suppe Hähnchenbrust mit Zitronenbutter- soße (1,4,11,a,g), Gemüseerbs, Salat (j) Kompott (9,11)	Grießaufzug Apfelmus	Suppe Guleschsuppe mit Brot	Suppe
Dienstag	Nudelsuppe (a,c,i) Königsberger Klopse (a,c) Kapernsoße (a,g), Püree (g) Salat (j) Obst (7)	Suppe Fingernudel (a,c) Apfelmus (2,9,11) Obst (7)	Menü A	Suppe Mortadella, Schinkenwurst (0,2,4,11,J) Garnitur, Butter, Brot	Schokopudding (g)
Mittwoch	Spargelsuppe Zürcher Kalbsgeschnetzeltes (g) Nudel (a,c), Salat (j) Creme (g)	Suppe Spinatknödel (a,c,g) auf Tomaten- ragout, Parmesan, Salat (i,j) Creme (g)	Menü A	Suppe Warmer Altbayrischer Leberkäse (0,2,4,11,j) Senf, Brot	Suppe
Donnerstag	Leberspätzlesuppe (a,c,g,i) Thüringer Rostbratwurst (2,4,11, l) Bayrisch-Kraut Salzkartoffel Kompott (9,11)	Suppe Heidelbeer-Quarkauflauf(a,c,g) Vanillesoße (g) Kompott (9,11)	Menü B	Suppe Kalter Braten, Radi, Butter, Brot Meerrettich	Pistazienpudding (g)
Freitag	Minestrone (a,c,i) Fischfilet gebacken (a,c,d) gem. Salat (i,j) Joghurt (g)	Suppe 1 Paar saure Zäpfel (rohe Brat- wurst im Wurzelsud), Kartoffel Joghurt (g)	Menü B	Suppe Heringssalat (d) Kümmelkäse (g) Paprika, Butter, Brot	Suppe
Samstag	Kräutercremesuppe (g) Gekochter Tafelspitz mit Bouillonkartoffel	Menu A	Menü A	Suppe 1 Paar Weißwürste (0,3,4,11,j) Senf, Brot	Erdbeerpudding (g)
Sonntag	Festtagssuppe (a,c,i) Kalbsrahmbraten (g,i) Spätzle (a,c) Rosenkohl Rote Grütze mit Sahne	Menu A	Süßspeise a,c Kompott (9,11)	Suppe Kaltes Fleischpflanzt (a,c,j) Gurke, Ei, 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 27.01.25 - 02.02.25



AWO Seniorenheim Fronthenhausen GmbH

	Mitagessen Menü A	Mittagessen Menü B	Püreekost	Abendessen A	Abendessen B = Püreekost
Montag	Lauchsuppe Germknödel (a,c,g) Vanillesoße (g) Rhabarberkompott (9,11)	Suppe Putengyros in Sahnesoße (g,i) Reis, Salat (j) Rhabarberkompott (9,11)	Reispudding Kompott	Suppe Kräuterquark (g) Kartoffel Butter, Brot	Suppe
Dienstag	Reissuppe mit Gemüse (i) Portion Surhaxl Kartoffelknödel (2,3,11) Krautsalat Obst (7)	Suppe Rührei Rahmspinat (a,g) Püree (g) Obst (7)	Menü B	Suppe Putenaufschnitt (0,2,3,4,11,,i) Garnitur, Butter, Brot	Haselnußpudding (g,h)
Mittwoch	Blumenkohlsuppe Hähnchenschnitzel "Wiener-Art" (a,c) mit gem. Salat (i,j) Schokopudding (g)	Suppe Kartoffeltaschen mit Frischkäse- füllung (a,c,g,i) , Erbsengemüse (a,g) Schokopudding (g)	Menü B	Suppe Gabelspaghetti (a,c) mit Schinken- rahmsauce (0,2,4,11,g,i)	Suppe
Donnerstag	Brottsuppe (a,i) Blut und Leberwurst, Bratkartoffel, Sauerkraut Kirschkompott (1)	Suppe Apfelkücherl (a,c,g) Zimtzucker Kirschkompott (1)	Menü A	Suppe Gelbwurst im Stück (0,4,11,j) Berliner (0,2,4,i) Senfgurke (9,j) Butter, Brot	Himbeerpudding (g)
Freitag	Kartoffelsuppe (a,i) Fischroulade (i) Dillsoße (a,g) Schnittlauchkartoffel, Gurkensalat Joghurt (g)	Suppe Wurstgulasch (0,2,3,4,11,i,j) Schnittlauchkartoffel, Gurkensalat Joghurt (g)	Menü A	Suppe Frischkäse mit Lachsschinken Kartoffel, Butter, Brot,	Suppe
Samstag	Erbsencremesuppe (i) Fleischpflanzl (a,c) Bratensoße (i) , Püree (g), Salat(j) Obst (7)	Menu A	Menü A	Suppe 1 Paar Debreziner (0,2,4,11,j) Kartoffelsalat (j), Senf, Brot	Vanillepudding (g)
Sonntag	Grießklößchensuppe (a,c,g,i) Jägerbraten (i) Butternudel (a,c) Bohnensalat Quarkfruchtchen	Menu A	Früchteauflauf Kompott	Suppe Rottaler 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 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!