

Speiseplan für die Woche vom 31.03.25 - 06.04.25



AWO Seniorenheim Frontenhausen GmbH

	Mitagessen Menü A	Mitagessen Menü B	Püreekost	Abendessen A	Abendessen B = Püreekost
Montag	Gerstensuppe 2 Stück saure Zipfel (rohe Bratwürste im Wurzelsud) Kartoffel Schokopudding	Suppe Kirsch-Mandelstrudel (a,c,g) Vanillesoße (g9, Kompott (9,11))	Passierte Kost	Suppe Brie-Snack Geräuchertes , Garnitur, Butter, Brot	Suppe
Dienstag	Gemüsecremesuppe Putenschnitzel "Wiener-Art (a,c) gem. Salat (i,j) Obst (7)	Suppe Gemüsefrikadelle mit gem. Salat Obst	Menü A	Suppe Leberkäse im Stück (0,2,4,11,j) Tomate, Gurke, Butter, Brot	Bananenpudding (g)
Mittwoch	Eierflockensuppe (a,c,g,i) Piccata Milanese (a,c,g) Tomatensoße (g) Nudel (a,c) Salat (i,j) Creme	Suppe Rahmschwammerl (a,g) Semmelknödel (a,c,g) Salat (i,j) Creme	Passierte Kost	Suppe Bunter Nudelsalat mit Wurststreifen (0,2,3,4,11,a,c), Butter, Brot	Suppe
Donnerstag	Reissuppe mit Gemüse (c,i) Kalbsbratwurst (0,3,4,11,i) Rahmspinat (a,g), Salzkartoffel Apfelmus (2,9,11)	Suppe Kartoffelpuffer (a,c) mit Apfelmus (2,9,11)	Menü A	Suppe Putenaufschnitt (0,2,3,4,11,j) Senfgurken (9,11,j) Butter, Brot	Apfelpudding (g)
Freitag	Kartoffelsuppe (g,i) Kartoffelschmarrn Apfelmus (2,9,11) Joghurt (g)	Suppe Rindergeschnetzeltes mit Silberzwiebeln, Reis Joghurt (g)	Menü A	Suppe Käseaufschnitt (g), Radiserl, Butter, Brot	Suppe
Samstag	Frühlingszwiebelnsuppe Rahmgulasch (g,i) Butternudel (a,c), Salat (i,j) Obst (7)	Menu A	Haschee, Püree Gemüse	Suppe 1 Paar Wiener Würstl (0,2,3,4,11) Senf, Brot	Schokopudding (g)
Sonntag	Leberspätzlesuppe (a,c,i) Spanferkelrollbraten (i) Kartoffelknödel (2,3,11) Sauerkraut Portionseisbecher	Menu A	Quarkauflauf Kompott	Suppe Kaltes Fleischpflanzerl (a,c) 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 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 07.04.25 - 13.04.25



AWO Seniorenheim Frontenhausen GmbH

	Mitagessen Menü A	Mitagessen Menü B	Püreekost	Abendessen A	Abendessen B = Püreekost
Montag	Tomatensuppe Milchreis, Zimtucker, Fruchtsoße, Kompott (9,11)	Suppe Sauere Nieren (a), Salzkartoffel Salat (i,j) Kompott (9,11)	Menü A	Suppe Gemüsecremesuppe (a,g,i) mit Lyoner (0,1,2,4,11) Brot	Suppe
Dienstag	Selleriecremesuppe Serbisches Reisfleisch (i) Salat (j) Obst (7)	Suppe Kartoffelgulasch (i) Salat (j) Obst (7)	Menü B	Suppe Streichwurst grob (2,3,4,j) Cabanossi (2,3,4,j) , Radiserl, Butter, Brot	Karamellpudding (g)
Mittwoch	Speckklößchensuppe (a,c,g,i) Hackbraten(a,c) Bohngemüse (a,g) Kartoffel Früchtequark (g)	Suppe Scheiterhaufen (a,c,g) Vanillesoße (g), Kompott (9,11) Früchtequark (g)	Menü A	Suppe Eiersalat (2,3,9,11,c,g,j) Kalbfleischwurst (0,2,3,4,11) Tomate, Butter, Brot	Suppe
Donnerstag	Eierstichsuppe (c,g,i) Hähnchenkeule gebraten mit gem. Salat (i,j) Kompott (9,11)	Suppe Gemüsespieß, Kräuterbutter, Kartoffelwedges, Salat (i,j) Kompott (9,11)	Menü B	Suppe Preßsack sauer (2,4,11,i) Butter, Brot	Pistazienpudding (g,h)
Freitag	Kartoffelsuppe (g,i) Fischfilet in Eihülle Petersilienkartoffel, Salat (i,j) Joghurt (g)	Suppe Spaghetti (a,c) mit Gemüsebolognese (i) Salat (i,j) Joghurt (g)	Menü A	Suppe Pikanter Kräuterquark (g) Kartoffel, Butter, Brot	Suppe
Samstag	Broccolisuppe Fleischpflanzerl (a,c,i) Püree (g) Kohlrabi-Karottengemüse (g) Obst (7)	Menu A	Menü A	Suppe 1 Paar Regensburger(0,1,2,4,i,j) Senf, Brot	Vanillepudding (g)
Sonntag	Eierflockensuppe (i) Surbraten, Dunkelbiersoße, Semmelknödel (a,c,g)Sauerkraut Buttermilchdessert	Menu A	Grießaufzug Apfelmus	Suppe Bayrischer Wurstsalat (2,9,11) 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 **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 14.04.25 - 20.04.25



AWO Seniorenheim Frontenhausen GmbH

	Mittagessen Menü A	Mittagessen Menü B	Püreekost	Abendessen A	Abendessen B = Püreekost
Montag	Tomatensuppe Semmelbraten (a,c,g) Apfelmus (2,9,11)	Suppe Pichelsteiner-Gemüseintopf (i) Apfelmus (2,9,11)	Menü A	Suppe Rührei mit Schinken (0,2,4,11) Butter, Brot	Suppe
Dienstag	Bratensuppe Hähnchen Cordon - Bleu (2,a,c,g) Kartoffelsalat (i,j), Bohnensalat Obst (7)	Suppe Reisaufguss (c,g) Vanillesoße (g), Kompott (9,11) Obst (7)	Menü A	Suppe Stuttgarter (0,2,4,11,j) Kochsalami (0,3,4,11) Gurke, Butter, Brot	Erdbeerpudding (g)
Mittwoch	Kohlrabisuppe Gabelspaghetti (a,c) mit Fleischsoße (i), Salat (i,j) Creme (g)	Suppe Spaghetti mit Rucolapesto, Kirschtomaten und Garnelen Creme (g)	Menü B	Suppe Bunter Nudelsalat mit Fleischwurst (a,c,0,1,2,3,4,11), Butter, Brot	Suppe
Donnerstag	Nudelsuppe (a,c) Fleischbällchen (a,c,i) Paprikasoße (g,i) Curryreis Salat (i,j) Kompott (9,11)	Suppe Wiener Apfelstrudel (a,c,g) Vanillesoße (g), Kompott (9,11) Kompott (9,11)	Menü A	Suppe Paprikakäse (g) Schinkenwurst (0,2,3,4,11,j) Ei, Radi, Butter, Brot	Haselnußpudding (g,h)
Freitag	Kartoffelsuppe (g,i) Hausgemachte Fischpflanzerl Püree (g) Salat (i,j) Joghurt	Suppe Rupfhauben (a,c,g) Kompott (9,11) Joghurt	Menü A	Suppe Frischkäse (g) mit Räucherachs- schinken, Kartoffel, Butter, Brot	Suppe
Samstag	Kalbfeischsuppe Gemüse - Nudleintopf mit Hähnchenfleisch (a,c,i) Obst (7)	Menu A	Menü A	Suppe 1 Paar Weißwürste (0,3,4,11,j) Senf,	Mandelpudding (g,h)
Sonntag	Marknockerlsuppe (a,c,g,i) Portion Ente, Blaukraut Kartoffelknödel (2,3,11) Pürre (g) Strudelcreme	Menu A	Quarkspeise Kompott	Suppe Osterschinken (0,2,3,4,11)Mini- Schnitzel (a,c), Brie-Snack, Osterei Garnitur, 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 21.04.25 - 27.04.25



AWO Seniorenheim Frontenhausen GmbH

	Mitagessen Menü A	Mitagessen Menü B	Püreekost	Abendessen A	Abendessen B = Püreekost
Montag	Festtagssuppe Schweinelende mit Pfifferlingrahm- soße (g,i), Kroketten Blumenkohlsalat Schokomousse	Menu A	Menü B	Suppe Debreziner (0,2,4,9,11) Sauerkraut, Brot	Suppe
Dienstag	Backerbsensuppe (a,c,g,i) Putengeschnetzeltes (g,i) Nudel (a,c) Salat (j), Obst (7)	Suppe Pfannkuchen gefüllt mit Blattspinat und Mozzarella Salat (i,j) Obst	Menü B	Suppe Schwarzgeräuchertes, grobe Streich- wurst, Garnitur, Butter, Brot	Himbeerpudding (g)
Mittwoch	Blumenkohlsuppe Schweineschulterbraten (i) Kartoffelknödel (2,3,11) Krautsalat Quarkspeise (g)	Suppe Gemüse- Vollkornbratling gem. Salat Salat (i,j) Quarkspeise (g)	Menü B	Suppe Aufschnitt, Gurke, Tomate, Butter, Brot	Suppe
Donnerstag	Eierflockensuppe (c,i) Warmer Leberkäse (0,2,3,4,11) mit Kartoffel-Gurkensalat (i,j), Brot Kompott (9,11)	Suppe Kartoffelmaultaschen (a,c,g) Kompott (9,11)	Menü A	Suppe Bratensülze (4,11,c,j) mit Brot	Sahnepudding (g)
Freitag	Grießsuppe (a,c,i) Fischfilet "Müllerin-Art" (a,c,d) Butterkartoffel, Salat Joghurt	Suppe Ungarisches Wurstgulasch (i) mit Kartoffelwürfel, Salat (i,j) Joghurt	Menü B	Suppe Brathering (a,d,j) , Röstkartoffel, Obazda (g), Butter, Brot	Suppe
Samstag	Zwiebelsuppe Lyoner (0,2,4,11) Rahmwirsing (a,g) Pürtee (g) Obst (7)	Menu A	Menü A	Suppe kaltes Fleischpflanzerl (a,c,i) Butter, Brot, Gurke, Ei	Pfirsichpudding (g)
Sonntag	Grießnockerlsuppe Glacierte Kalbsschulter (i) Spätzle (a,c) Salat Buttermilchdessert	Menu A	Reisbrei Kompott	Suppe Spare-Ribs., Geflügelsalat,(2,3,g,i,j) Butter, Brot, Garnitur	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 28.04.25 - 04.05.25



AWO Seniorenheim Fronthenhausen GmbH

	Mittagessen Menü A	Mittagessen Menü B	Püreekost	Abendessen A	Abendessen B = Püreekost
Montag	Spargelsuppe Leberkäse gebräunt (0,2,4,11,j) Rahmspinat (a,g) Püree (g) Kompott	Suppe Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung (a,g,i), Rahmspinat (a,g) Kompott	Menü A	Suppe Aufschnitt (0,2,4,11,j), Garnitur, Butter, Brot	Suppe, Rührei
Dienstag	Panadelsuppe ((a,c,i) Szegediner Gulasch Salzkartoffel Salat (i,j) Obst (7)	Suppe Kartoffelpuffer (a,c) Apfelmus (2,9,11) Obst (7)	Menü A	Suppe Tilsiterkäse (g), Gelbwurst im Stück (0,4,11,j), Garnitur, Butter, Brot	Apfelpudding (g)
Mittwoch	Geflügelcremesuppe Königsberger Klopse (a,c) Kapernsoße (a,g,i), Reis Rote Bete Salat (9) Apfelmus (2,9,11)	Suppe Pikanter Kräuterquark mit Salzkartoffel Apfelmus (2,9,11)	Menü B	Suppe Toscana Nudelsalat mit Mozzarella, Gurke und Tomate, Kräuterbaguette	Suppe
Donnerstag	Reissuppe (c,i) Hähnchenschnitzel "Wiener-Art" (a,c) Kartoffel-Feldsalat (J) Salat (i,j) Ortioneisbecher	Suppe Menü A	Menü A	Suppe Gulaschsuppe mit Brot	Kokospudding (g)
Freitag	Kartoffelsuppe (g,i) Fischstäbchen (a,c,d) Püree (g), Salat(j) Joghurt (g)	Suppe Milzwurst gebacken (0,3,4,11,a,c,g,i) Püree (g), Salat (j) Joghurt (g)	Menü A	Suppe Rollmops, Kümmelkäse (g) Radiserl, Butter, Brot	Suppe
Samstag	Minestrone (a,c,i) Fleischpflanztel (a,c) Bratenjus (i), Nudel (a,c) Blumenkohlsalat (j) Obst (7)	Menu A	Menü A	Suppe Warme Lyoner im Stück (0,3,4,11) Senf, Brot	Mokkapudding
Sonntag	Eierstichsuppe (c,g,i) Kalbstafelspitz, Meerrettichsoße (a,g) Karotten, Salzkartoffel Milchreis	Menu A	Früchteauflauf Kompott	Suppe Kalter Rollbraten, Meerrettich, Gurke, Tomate, 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!