

Speiseplan für die Woche vom 21.10.24 - 27.10.24



AWO Seniorenheim Frontenhausen GmbH

	Mitagessen Menü A	Mittagessen Menü B	Püreekost	Abendessen A	Abendessen B = Püreekost
Montag	Kräutercremesuppe (g) Fingernudel (a,c) Apfelmus (2,9,11)	Suppe Spätzle-Gemüse Eintopf (a,c,i) mit Kasslerwürfel Apfelmus (2,9,11)	Menü A	Suppe Putenaufschnitt (0,2,3,4,11,j) Tomate ,, Butter, Brot	Suppe
Dienstag	Eierstichsuppe (c,g,i) Schinkennudel (a,c,0,2,4,11) Tomatensoße (g) Salat Obst (7)	Suppe Spaghetti (a,c) mit Gemüsebolognese (i) Salat Obst (7)	Menü A	Suppe Geflügelsalat (g,i,j) Kaiserfleisch , Garnitur, Butter, Brot	Kirschpudding (g)
Mittwoch	Reissuppe (g,i) Kalbsragout mit Gemüse (i) Kroketten Salat (i,j) Milchreis	Suppe Heidelbeerstrudel (a,c,g) Vanillesoße (g) Birnenkompott (9,11) Milchreis	Menü B	Suppe Kaltes Surwammerl, Gurke, Radiserl Butter, Brot,	Suppe
Donnerstag	Nudelsuppe (a,c,i) Eisbein, Sauerkraut Kartoffel-Erbsenpüree (g) Kompott (9,11)	Suppe Gemüsespieß, Kräuterbutter, Kartoffelecken Kompott (9,11)	Menü B	Suppe Warmer Kalbskäse (0,2,4,11,j) Senf, Brot,	Bananenpudding (g)
Freitag	Kartoffelsuppe (g,i) Fischgulasch (d,i) mit Gemüse Salzkartoffel, Salat (i,j) Joghurt (g)	Suppe Hausgemachtes Lünjerl (a,g,d,j) Salzkartoffel Joghurt (g)	Menü B	Suppe Kartoffelkas, Rollmops, Garnitur, Butter, Brot	Suppe
Samstag	Grießsuppe (a,c,i) Kalbfleischpflanzl (a,c) Bohngemüse, Püree (g) Obst (7)	Menu A	Menü A	Suppe 1 Paar Wiener- Würstl (0,2,3,4,11) Senf, Brot	Pfirsichpudding (g)
Sonntag	Festtagssuppe Schweineschütlerbraten (i) Kartoffelknödel (2,3,11) Krautsalat Schokomousse	Menu A	Vanille- Milchreis Kompott	Suppe Nudelsalat mit Schinken und Salami (0,2,3,4,11), 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;

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

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit!