

Speiseplan für das AWO Seniorenheim Königsbrunn



KW 1	M e n ü 1	M e n ü 2	Abendessen
Montag 29.12.2025	Kartoffelsuppe vegetarisch gefüllte Paprikaschoten mit Tomatensoße und Butterreis Joghurt mit Heidelbeeren	Kartoffelsuppe Apfelstrudel mit Vanillesoße Joghurt mit Heidelbeeren	Schweizer Wurstsalat mit Mischbrot und Butter
	c,m,f,j,k,d m,n,o j,n,o d,f	c,m,f,j,k,d n,o .3,8,11,d,f,n,o,m d,f	2,3,7,f n,o,r d,f
Dienstag 30.12.2025	Brühe mit Eierstich Geschwollene mit Soße Kartoffelsalat Frucht Dessert Apfel Aprikose	Brühe mit Eierstich Vegetarischer Gemüsekuchen mit Soße dazu Rosmarinkartoffeln Frucht Dessert Apfel Aprikose	Frischkäse mit Schnittlauch drauf Mischbrot und Butter
	4,c,m,f,j,k 2,3,7 j,n,o 2,k,j 3	1,c,d,f,k,n,o c,d,f,n,o j,n,o d,f 3	d,f 8,k,d,f n,o,r
Mittwoch 31.12.2025 Silvester	Muschelnudelsuppe Käsespätzle mit Röstzwiebeln dazu grüner Salat in Essig Öl Dressing Mirabellenkompott	Muschelnudelsuppe Käsespätzle mit Röstzwiebeln dazu grüner Salat in Essig Öl Dressing Mirabellenkompott	Silvesterteller mit Räucherlachs gefülltes Ei, Schinkenspeck und Baguette Sahnemeerrettich
	c,m,f,j,k,n,o d,f,n,o n,o j,k 3	c,m,f,j,k,n,o d,f,n,o n,o j,k 3	d,f 2,3,8,d,f,n,o
Donnerstag 01.01.2026 Neujahr	Frühlingszwiebelcremesuppe Zartes Haxenfleisch mit Kümmelsoße dazu Kloß & Bayrischkraut Nuss Nougat Dessert	Frühlingszwiebelcremesuppe Eier in Senfsoße mit Kartoffelpüree Nuss Nougat Dessert	Griebenschmalz mit Paprikastreifen Mischbrot und Butter
	c,m,f,j,k,d 3,m j,n,o 2,3,5,i 2,3,8,d,f,n 1,d,f,g	c,m,f,j,k,d 1,c,k,n,o 3,d,f 1,d,f,g	n,o n,o,r

KW 1	M e n ü 1	M e n ü 2	Abendessen
Freitag 02.01.2026	Erbsensuppe Fischfilet Bordelaise dazu Salzkartoffeln und Rahmspinat Milchreis	Erbsensuppe Rührei mit Salzkartoffeln und Rahmspinat Milchreis	Hirtensalat mit Paprika, Hirtenkäse, Tomaten & wenig Zwiebeln Baguette und
Samstag 03.01.2026	Gemüseeintopf mit Markklößchen & Kartoffeln und Mischbrot Banane	Zwei Stück Pfannkuchen mit Zimt-Zucker und Apfelmus Banane	Warmer Leberkäse mit Senf und einer Goldknopfsemmel
Sonntag 04.01.2026	Brühe mit Leberspätzle Sauerbraten in kräftiger Soße dazu Kartoffelpüree und Blaukraut Zimt Dessert	Brühe mit Leberspätzle Pastinaken & Möhren mit Bandnudeln und Schmelzkäsesoße Zimt Dessert	Petersilienpastete mit Mixed Pickles, Mischbrot und Butter

Das **Frühstück** wird individuell für Sie zusammengestellt und serviert:

Kaffee, Tee, Milch, Kakao, Brot, Brötchen, Butter, Margarine, Wurst, Käse, Marmelade, Honig, Müsli, Joghurt, Sonntags steht Hefezopf zur Auswahl.

Zwischenmahlzeiten werden passend zur jeweiligen Diät gereicht.

Zum Abendessen gibt es täglich eine Auswahl an verschiedenen Wurst- und Käsesorten, Fisch, frisches Gemüse und Essiggemüse. Auf Wunsch täglich heiße Suppe, Brei, Kompott, Joghurt, Frischobst.

Da in unserer Küche auch allergenhaltige Lebensmittel verarbeitet werden, ist eine Kreuzkontamination nicht auszuschließen. Im Falle einer Allergie / Unverträglichkeit wenden Sie sich bitte an das Küchenpersonal.

Wir wünschen einen guten Appetit