

Speiseplan für das AWO Seniorenheim Königsbrunn



KW 10	Menü 1	Menü 2	Abendessen
Montag 02.03.2026	Tomatensuppe 1,4,k,n,o Königsberger Klopse mit c,n,o mit Kapernsoße 2,3,8,d,f,j,n,o Butterreis d,f Bohnensalat 11,k Konditor Creme d,f	Tomatensuppe 1,4,k,n,o Reiberdatschi mit c,n,o Zimt-Zucker und 3,5,j,n,o Apfelmus 3 Konditor Creme d,f	Bratensülze 2,3,7 Mischbrot und n,o,r Butter d,f
Dienstag 03.03.2026	Flädlesuppe c,m,f,j,j,k,n,o Kartoffel-Taschen d,f mit Gemüseallerlei aus f Möhren, Paprika, Lauch & dunkle Soße 1,2,3,7,11,d,f Froop Kirsch d,f	Flädlesuppe c,m,f,j,j,k,n,o Kaiserschmarrn mit c,d,f,n,o Apfelmus 3 Froop Kirsch d,f	Geflügelsalat hell 2,c,j,n,o mit Erbsen& Möhren dazu Weißbrot d,f,n,o
Mittwoch 04.03.2026	Blumenkohlcremesuppe 4,c,m,f,j,k,d Bauerntopf mit Rinderhack 1,3,4,5,i,j,k,n,o dazu eine Semmel n,o Dessert mit Haferflocken d,f,n	Blumenkohlcremesuppe 4,c,m,f,j,k,d Warmer Quarkstrudel c,d,f,n,o mit Rosinen und Mandelsoße d,f Dessert mit Haferflocken d,f,n	Blätterteigstrudel c,d,f,n,o mit Gemüse gefüllt j,k dazu Salat j,k im Joghurtdressing d,f
Donnerstag 05.03.2026	Brühe mit kleinen Maultaschen c,m,f,j,j,k,n,o Gemüsecurry 1,n,o,k mit roten Linsen und Butterreis d,f Rote Grütze 1,d,f	Brühe mit kleinen Maultaschen c,m,f,j,j,k,n,o Hähnchenschnitzel mit Cornflakes n,o dazu Currysoße j,k,m,n,o und Butterreis d,f Rote Grütze 1,d,f	Salami mit 1,2,3,7 frischem Paprika, Mischbrot und Butter n,o,r

KW 10	Menü 1	Menü 2	Abendessen
Freitag 06.03.2026	Gemüsecremesuppe 4,c,m,f,j,k,d Fischstäbchen b,n,o Rahmspinat und 2,3,8,d,f,n,o Salzkartoffeln d,f Buttermilch Dessert Orange d,f	Gemüsecremesuppe c,m,f,j,k,d Eieromelett c,d,f Rahmspinat und 2,3,8,d,f,n,o Salzkartoffeln d,f Buttermilch Dessert Orange d,f	Tilsiter und Limburger mit f mit Radieschenstreifen Vollkornbrot n,r Butter d,f
Samstag 07.03.2026	Bunter Linseneintopf 1,3,4,5,i,j,k,n,o vegetarisch dazu eine Semmel n,o Banane	Milchreis mit c,n,o mit warmen Heidelbeerkompott 3,5,j,n,o Zimt-Zucker und Banane	Gebackener Camembert d,f,n,o mit Preiselbeeren Baguette n,o
Sonntag 08.03.2026	Grießklößchensuppe 4,c,m,f,j,k,n,o Gesottene Putenbrust mit Meerrettichsoße 1,3,5,d,f,i,n,o Butterkartoffeln d,f & Rote Betesalat 11,k Fruchtquark Heidelbeer d,f	Grießklößchensuppe 4,c,m,f,j,k,n,o Spinatspätzle c,n,o mit Meerrettichsoße 1,3,5,d,f,i,n,o & Rote Betesalat 11,k Fruchtquark Heidelbeer	Gekochter Schinken mit 2,3 Essiggurke dazu 2,11, c Bauernbrot und Butter n,o,r

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