

Speiseplan für das AWO Seniorenheim Königsbrunn



KW 2	M e n ü 1	M e n ü 2	Abendessen
Montag 05.01.2026	<p>Brokkolicremesuppe Gabelspaghetti mit vegetarischer Bolognese dazu Eisbergsalat und Balsamico Dressing Dessert Rhabarber Vanille</p> <p>4,c,m,f,j,k,d c,n,o 3,m,j,n,o,u j,k d,f</p>	<p>Brokkolicremesuppe Marillenknödel mit Vanillesoße süße Brösel</p> <p>4,c,m,f,j,k,d 1,c,d,f,n,o .3,8,11,d,f,n,o,m d,f,n,o</p> <p>Dessert Rhabarber Vanille</p> <p>d,f</p>	<p>Butterkäse mit Radieschen, Mischbrot und Butter</p> <p>f n,o,r</p>
Dienstag 06.01.2026 3 heilige König	<p>Muschelnudelsuppe Vegetarischer Linseneintopf mit Spätzle drin dazu Mischbrot Orangen geschnitten</p> <p>c,m,f,j,k,n,o 1,3,4,5,i,j,k,n,o c,d,f,n,o n,o,r 13</p>	<p>Muschelnudelsuppe Schweinsgulasch mit Butterspätzle Blumenkohl a la Creme</p> <p>c,m,f,j,k,n,o b d,f,j,k,n,o 2,3,8,d,f,n</p> <p>Orangen geschnitten</p> <p>13</p>	<p>Nudelsalat vegetarisch mit Baguette und Butter</p> <p>2,3,c,d,f,k,m,n,o n,o d,f</p>
Mittwoch 07.01.2026	<p>Brühe mit Flädle Rahmschwammerln mit Semmelknödel grüner Salat in Essig Öl Apfelkompott in Sirup</p> <p>4,c,m,f,j,k,n,o c,m,f,j,k,d c,d,f,n,o j,k</p>	<p>Brühe mit Flädle Fleischpfanzerl mit Bratjus Bratkartoffeln & grünem Salat in Essig Öl Apfelkompott in Sirup</p> <p>4,c,m,f,j,k,n,o c,n,o j,n,o j,k</p>	<p>Eine Bockwurst ohne Haut mit Senf und Mischbrot</p> <p>2,3,7 k n,o,r</p>
Donnerstag 08.01.2026	<p>Kressesuppe Hähnchenkeule natur gebraten mit Thyminasoße auf Ofengemüse dazu Butterreis Vanille-Dessert</p> <p>c,m,f,j,k,d d,n,o d,f d,f</p>	<p>Kressesuppe Paniertes Sellerieschnitzel dazu Currysoße und Butterreis Vanille-Dessert</p> <p>c,m,f,j,k,d j,n,o j,k,m,n,o d,f d,f</p>	<p>Kalter Braten mit Meerrettich, Mischbrot und Butter</p> <p>7 2,3,5,11,d,f,i n,o,r</p>

KW 2	M e n ü 1	M e n ü 2	Abendessen			
Freitag 09.01.2026	Brühe mit Reisnudeln Backfisch mit Remoulade Kartoffelsalat Kirschquark	c,m,f,j,k,n,o b,n,o i,11,b,c,d,f,k,j,m,n,o 2,k,j d,f	Brühe mit Reisnudeln Scheiterhaufen mit Birnen Zimtsoße Kirschquark	4,c,m,f,j,k,n,o d,f,n .3,8,11,d,f,n,o,m d,f	Emmentaler mit Paprikasalat Vollkornbrot und Butter	d,f 11,j n,o,r
Samstag 10.01.2026	Schinkennudeln mit Tomatensoße dazu Feldsalatmix in Joghurtdressing Banane	2,3,7,c,d,f,n,o j,n,o j,k	Kleine Knödelchen(Gnocchi) mit Tomatensoße dazu Feldsalatmix in Joghurtdressing Banane	2,3,n,o j,n,o j,k	Heringsfilet Hausfrauen Art mit Salzkartoffeln	11,12,b,c,d,f d,f
Sonntag 11.01.2026	Backerbsensuppe Hackbraten von Rind & Schwein in kräftiger Soße dazu Sahnepurée Erbsen& Möhrchen Karamel- Sahnepudding	c,m,f,j,k,n,o j,n,o 3,d,f 2,3,8,d,f,n,o d,f	Backerbsensuppe Gemüsestrudel im Ziehteig mit heller Schnittlauchsoße Karamel- Sahnepudding	c,m,f,j,k,n,o 1,2,c,d,f,j,n,o 8,d,f,j,n,o d,f	Paprikalyoner mit gekochtem Ei Mischbrot und Butter	2,3 2,11,c n,o,r

Das **Frühstück** wird individuell für Sie zusammengestellt und serviert:
 Kaffee, Tee, Milch, 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