

Speiseplan für das AWO Seniorenheim Königsbrunn



KW 20	Menü 1	Menü 2	Abendessen
Montag 12.05.2025	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 mit 2,3,7 Mischbrot und n,o,r Butter d,f
Dienstag 13.05.2025	Flädlesuppe c,m,f,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 Mango d,f	Flädlesuppe 4,c,m,f,j,k,n,o Berner Rolle(Gefüllte Leberkäse 1,2,3,7 mit Käse und Gurke) j,n,o anbei Kartoffelpüree 3,d,f & dunkle Soße 1,2,3,7,11,d,f Froop Mango d,f	Leberwurst und Mettwurst mit 2,3 Salatgurke dazu Mischbrot n,o,r
Mittwoch 14.05.2025	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 Pfirsichpudding 1,d,f	Blumenkohlcremesuppe 4,c,m,f,j,k,d Warmer Quarkstrudel c,d,f,n,o mit kühlem Aprikosenmus Pfirsichpudding 1,d,f	Kartoffelquiche c,d,f mit Estragon Senfsoße d,k,j,n,o
Donnerstag 15.05.2025	Brühe mit kleinen Maultaschen c,m,f,j,k,n,o Rahmgeschnetzeltes 1,8,d,f,j,k,n,o nach Jäger Art mit Champignons dazu Butternudeln c,n,o Kopfsalat j,k Berliner	Brühe mit kleinen Maultaschen c,m,f,j,k,n,o Gemüsebratling j,n,o mit Paprikasoße 1,4,k,n,o anbei Curryreis Berliner	Tomate-Mozzarella-Salat d,f,k mit Baguette n,o Balsamico& Olivenöl

KW 20	Menü 1	Menü 2	Abendessen
Freitag 16.05.2025	Gemüsecremesuppe Fischstäbchen Rahmspinat und Salzkartoffeln Buttermilch Nachtisch Rhabarber	Gemüsecremesuppe Eieromelett Rahmspinat und Salzkartoffeln Buttermilch Nachtisch Rhabarber	Tilsiter und Limburger mit mit Radieschenstreifen Vollkornbrot Butter
Samstag 17.05.2025	Bunter Linseneintopf vegetarisch dazu eine Semmel Banane	Milchreis mit mit heißen Kirschen Zimt-Zucker und Banane	Gebackener Camembert Preiselbeeren und Weißbrot
Sonntag 18.05.2025	Grießklößchen im Spargelsud Spargel im Schinkenflädle Kräuter-Hollandaise Röstiecken und grüner Salat Strudeldessert Schoko Vanille	Grießklößchen im Spargelsud Spinatspätzle mit Meerrettichsoße dazu grüner Salat Strudeldessert Schoko Vanille	Gekochter Schinken mit Essiggurke dazu Bauernbrot 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