

## Speiseplan für das AWO Seniorenheim Königsbrunn



KW 21	Menü 1	Menü 2	Abendessen
<b>Montag</b> 19.05.2025	Spargelcremesuppe Geflügel-Wiener mit Rahmspinat und Salzkartoffeln  Reis Trautmannsdorf	Spargelcremesuppe Grießschnitte mit Kirschkompott Zimt-Zucker  Reis Trautmannsdorf	Gelbwurst mit Mixed Pickles, Mischbrot und Butter
<b>Dienstag</b> 20.05.2025	Pilzcremesuppe Schmetterlingsnudeln mit Käsesoße Lollo Rosso  Schokodessert	Pilzcremesuppe Gebratene Hähnchenkeule mit Paprikaoße dazu Schmetterlingsnudeln Lollo Rosso Schokodessert	Obazda mit Radieschenstreifen Mischbrot und Butter
<b>Mittwoch</b> 21.05.2025	Fadennudelsuppe Krautkrapfen vegetarisch dazu Kümmelsoße und Salzkartoffeln frischer Schnittlauch Apfel	Fadennudelsuppe Leberkäse mit Kümmelsoße und Salzkartoffeln frischer Schnittlauch Apfel	Gulaschsuppe mit Bauernbrot
<b>Donnerstag</b> 22.05.2025	Lauchcremesuppe Hähnchengeschnetzeltes mit Estragon- Senfsoße Reis mit Erbsen  Vanilledessert	Lauchcremesuppe Gemüse Kuchen vegetarisch mit Estragon- Senfsoße und Butterreis  Vanilledessert	Fleischsalat mit Mischbrot und Butter

KW 21	Menü 1	Menü 2	Abendessen
<b>Freitag</b> <b>23.05.2025</b>	Zwiebelsuppe <span style="float: right;">4,c,m,f,j,k</span> Gedämpftes Fischfilet <span style="float: right;">b</span> auf Gurkengemüse <span style="float: right;">1,2,8,c,d,f,j,k,m,n,o</span> a la Creme mit Dill Butterkartoffeln <span style="float: right;">d,f</span> Erdbeerjoghurt <span style="float: right;">d,f</span>	Zwiebelsuppe <span style="float: right;">4,c,m,f,j,k</span> Zwei Topfenpalatschinken <span style="float: right;">c,d,f,n,o</span> mit Zwetschgenröster Erdbeerjoghurt <span style="float: right;">d,f</span>	Gouda mit <span style="float: right;">f</span> Vollkornbrot <span style="float: right;">n,r</span> Honigmelonenschnitz Butter <span style="float: right;">d,f</span>
<b>Samstag</b> <b>24.05.2025</b>	Bohnen-Topf mit Kartoffeln <span style="float: right;">1,4,j,n,o</span> & Hackbällchen und Mischbrot <span style="float: right;">n,o,r</span> Banane	Rohrnudeln mit <span style="float: right;">c,d,f,n,o</span> Vanillesoße <span style="float: right;">,3,8,11,d,f,n,o,m</span> Banane	1 Paar Weißwurst <span style="float: right;">7</span> mit süßem Senf und Laugensemmel <span style="float: right;">k</span> <span style="float: right;">n,o,s</span>
<b>Sonntag</b> <b>25.05.2025</b>	Markklößchensuppe <span style="float: right;">1,c,k,n,o</span> Geschmorter Schweinsbraten mit Bratjus <span style="float: right;">j,n,o</span> dazu geschabte Spätzle <span style="float: right;">c,d,f,n,o</span> und Karottenrahmgemüse <span style="float: right;">2,3,8,d,f</span> Schokoladeneis	Markklößchensuppe <span style="float: right;">1,c,k,n,o</span> Pikanter Griestrudel mit Spargel <span style="float: right;">1,2,c,d,f,j,n,o</span> auf Karottenrahmgemüse <span style="float: right;">2,3,8,d,f</span> Schokoladeneis	Kräuterkäse mit <span style="float: right;">f</span> Spargelsalat <span style="float: right;">3,11,c,k</span> Bauernbrot und Butter <span style="float: right;">n,o,r</span>

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**