

Speiseplan für das AWO Seniorenheim Königsbrunn



KW 25	Menü 1	Menü 2	Abendessen
Montag 17.06.2024	Karottencremesuppe Rührei mit Salzkartoffeln & Rahmspinat Quarkdessert Birne	Karottencremesuppe Grießschnitte mit Kirschkompott Zimt-Zucker Quarkdessert Birne	Gelbwurst mit Senfgurke, Mischbrot und Butter
Dienstag 18.06.2024	Pilzcremesuppe Leberkäse mit Kümmelsoße & Kartoffelsalat frischer Schnittlauch Pfirsichkompott	Pilzcremesuppe Tiroler Gröstl vegetarisch Bratkartoffel, Zwiebeln Spiegelei beidseitig Pfirsichkompott	Obazda mit Zwiebelringen, Mischbrot und Butter
Mittwoch 19.06.2024	Fadennudelsuppe Krautkrapfen vegetarisch gebraten mit dunkler Soße Apfel	Fadennudelsuppe Schmetterlingsnudeln mit Tomatensoße, Reibekäse dazu grüner Salat Frenchdressing Apfel	Gulaschsuppe mit Bauernbrot
Donnerstag 20.06.2024	Lauchcremesuppe Hähnchengeschnetzeltes mit herzhafter Paprikasoße und Butterreis Nusspudding	Lauchcremesuppe Gemüse Kuchen vegetarisch mit herzhafter Paprikasoße und Butterreis Nusspudding	Fleischsalat mit Weißbrot

KW 25	M e n ü 1	M e n ü 2	Abendessen
Freitag 21.06.2024	Zwiebelsuppe Gedämpftes Fischfilet auf Fenchelgemüse a la Creme mit Dill Butterkartoffeln Reis Trautmannsdorf	Zwiebelsuppe Zwei Topfenpalatschinken mit Zwetschgenröster Reis Trautmannsdorf	Gouda mit Vollkornbrot Honigmelonenschnitz Butter
Samstag 22.06.2024	Bohnen-Topf mit Hackbällchen und Mischbrot Banane	Schupfnudel-Pfanne t gelben& weißen Rübchen Zwiebe dazu Bratensoße mit Meerrettich Banane	1 Paar Weißwürste süßem Senf und Laugensemmel
Sonntag 23.06.2024	Grießklößchensuppe Rindergulasch mit geschabten Spätzle und Kaisergemüse Zitronensorbet	Kürbissuppe Pikanter Grießstrudel mit Kräuter- Senfsoße und Kaisergemüse Zitronensorbet	Süßer Auflauf mit Rosinen und Birnen Vanillesoße

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