

Speiseplan für das AWO Seniorenheim Königsbrunn



KW 27	Menü 1	Menü 2	Abendessen
Montag 01.07.2024	Kartoffelsuppe Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensoße und Butterreis Fruchtquark Heidelbeer	Kartoffelsuppe Apfelstrudel mit Vanillesoße Fruchtquark Heidelbeer	Schweizer Wurstsalat mit Mischbrot und Butter
Dienstag 02.07.2024	Brühe mit Eierstich Rahmschnitzel mit Rahmsoße geschabte Spätzle Zwetschgenkompott	Brühe mit Eierstich Vegetarischer Gemüsekuchen dazu Petersiliensoße Zwetschgenkompott	Frischkäse Kräuter mit Gemüsesalat Mischbrot und Butter
Mittwoch 03.07.2024	Kohlrabicremesuppe Hühnerfrikasse in heller Soße mit Butterreis dazu grüner Salat in Kräuter Dressing Apfel	Kohlrabicremesuppe Käsespätzle mit Röstzwiebeln dazu grüner Salat in Kräuter Dressing Apfel	Überbackener Toast mit Schinken und Käse
Donnerstag 04.07.2024	Biskuitschöberlsuppe Geschwollene mit Bratensoße Kartoffelsalat Nuss Nougat Dessert	Biskuitschöberlsuppe Auflauf mit Quark und Rhabarber dazu süße Mandelsoße Nuss Nougat Dessert	Griebenschmalz und Schnittlauch mit Paprikastreifen Roggenbrot Butter

KW 27	Menü 1	Menü 2	Abendessen
Freitag 05.07.2024	Erbsensuppe Fischroulade "Brokkoli" garniert mit Gemüswürfeln dazu Salzkartoffeln und Dillsoße Obstsalat in Sirup	Erbsensuppe Rührei mit Salzkartoffeln und Rahmspinat Obstsalat in Sirup	Maasdammer Aufschnitt mit Gurkensalat in Joghurt Vollkornbrot Butter
Samstag 06.07.2024	Gemüseintopf mit Markklößchen & Kartoffeln und Mischbrot Banane	Kartoffelküchlein mit Zimt-Zucker und kühlem Pfirsichmus Banane	Warmer Leberkäse mit Kartoffelsalat Senf
Sonntag 07.07.2024	Geflügelcremesuppe Geschmorter Sauerbraten in kräftiger Soße dazu Kloß & Blaukraut Mokkapudding	Geflügelcremesuppe Flädle gefüllt mit Pastinaken a la Creme Salzkartoffeln Mokkapudding	Petersilienpastete mit Mixed Pickles, Mischbrot 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