

Speiseplan für das AWO Seniorenheim



KW 44	Menü 1	Menü 2	Abendessen
Montag 27.10.2025	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 28.10.2025	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 Kirsch 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 Kartoffelpürée 3,d,f & dunkle Soße 1,2,3,7,11,d,f Froop Kirsch d,f	Geflügelsalat hell 2,c,j,n,o mit Erbsen& Möhren dazu Weißbrot d,f,n,o
Mittwoch 29.10.2025	Blumenkohlcremesuppe 4,c,m,f,j,k,d Bauertopf mit Rinderhack 1,3,4,5,i,j,k,n,o dazu eine Semmel n,o Süßer Grießbrei d,f,n	Blumenkohlcremesuppe 4,c,m,f,j,k,d Warmer Quarkstrudel c,d,f,n,o mit kühlem Aprikosenmus Süßer Grießbrei d,f,n	Kartoffelquiche c,d,f mit Hirtenkäse j,k dazu Salat j,k im Sauerrahmdressing d,f
Donnerstag 30.10.2025	Brühe mit kleinen Maultaschen c,m,f,j,k,n,o Gemüseragout 1,n,o,k in Tomatensoße c,n,o dazu Butternudeln Rote Grütze 1,d,f	Brühe mit kleinen Maultaschen c,m,f,j,k,n,o Hähnchenschnitzel mit Cornflakes n,o dazu Currysoße j,k,m,n,o und Butterreis d,f Rote Grütze 1,d,f	Salami 1,2,3,7 Paprikastreifen Mischbrot und Butter n,o,r

KW 44	Menü 1	Menü 2	Abendessen
Freitag 31.10.2025	Gemüsecremesuppe 4,c,m,f,j,k,d Fischstäbchen b,n,o Rahmspinat und 2,3,8,d,f,n,o Salzkartoffeln d,f Buttermilch Dessert Orange d,f	Gemüsecremesuppe c,m,f,j,k,d Eieromelett c,d,f Rahmspinat und 2,3,8,d,f,n,o Salzkartoffeln d,f Buttermilch Dessert Orange d,f	Tilsiter und Limburger mit f mit Radieschenstreifen Vollkornbrot n,r Butter d,f
Samstag 01.11.2025 Allerheiligen	Backerbsensuppe c,m,f,j,k,n Geschnetzeltes vom Schweine 1,8,d,f,j,n,o mit Spiralnudeln c,n,o anbei Kaisergemüse 2,3,8,d,f Schokopudding mit Sahne d,f,n,o	Backerbsensuppe c,m,f,j,k,n Nudel-Gemüse-Auflauf d,f,n,o mit Paprikarahmsoße d,f,j,n,o Schokopudding mit Sahne d,f,n,o	Gebackener Camembert mit d,f,n,o Preiselbeeren und Baguette n,o
Sonntag 02.11.2025	Grießklößchensuppe 4,c,m,f,j,k,n,o Gesottener Tafelspitz mit Meerrettichsoße 1,3,5,d,f,i,n,o Butterkartoffeln d,f & Rote Betesalat 11,k Strudel Dessert Schoko Vanille 1,d,f,n,o	Grießklößchensuppe 4,c,m,f,j,k,n,o Spinatspätzle c,n,o mit Meerrettichsoße 1,3,5,d,f,i,n,o & Rote Betesalat 11,k Strudel Dessert Schoko Vanille	Gekochter Schinken mit 2,3 Essiggurke dazu 2,11, c Bauernbrot und Butter n,o,r

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