

Speiseplan für das AWO Seniorenheim Königsbrunn



KW 16	Menü 1	Menü 2	Abendessen
Montag 13.04.2026	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 Bohnsalat 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	Spargelsülze 2,3,7 Roggenmischbrot und Butter n,o,r d,f
Dienstag 14.04.2026	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 Kartoffelpürée 3,d,f & dunkle Soße 1,2,3,7,11,d,f Froop Mango d,f	Geflügelsalat hell 2,c,j,n,o mit Erbsen& Möhren dazu Weißbrot d,f,n,o
Mittwoch 15.04.2026	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 Dessert mit Haferflocken d,f,n	Blumenkohlcremesuppe 4,c,m,f,j,k,d Warmer Quarkstrudel c,d,f,n,o mit Rosinen und Mandelsoße d,f Dessert mit Haferflocken d,f,n	Kartoffel-Gemüseauflauf c,d,f mit Tomatensoße j,n,o
Donnerstag 16.04.2026	Brühe mit kleinen Maultaschen c,m,f,j,k,n,o Gemüsecurry 1,n,o,k mit Weizen und Butterreis d,f 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 mit 1,2,3,7 mit Paprikastreifen Roggenmischbrot und Butter n,o,r

KW 16	Menü 1	Menü 2	Abendessen
Freitag 17.04.2026	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 Schwarzbrot n,r Butter d,f
Samstag 18.04.2026	Bunter Linseneintopf 1,3,4,5,i,j,k,n,o vegetarisch dazu eine Semmel n,o Banane	Schupfnudel-Gemüse-Pfanne c,n,o mit Soße d,n,o Kompott 1	Fleischpflanzerl warm c,n,o mit Kartoffelsalat j,k und Senf
Sonntag 19.04.2026	Grießklößchensuppe 4,c,m,f,j,k,n,o Gesottene Putenbrust mit Meerrettichsoße 1,3,5,d,f,i,n,o Butterkartoffeln d,f & Rote Betesalat 11,k Fruchtquark Heidelbeer d,f	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 Fruchtquark Heidelbeer	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