

Speiseplan für das AWO Seniorenheim Königsbrunn



KW 18	Menü 1	Menü 2	Abendessen
Montag 27.04.2026	Flädlesuppe c,m,f,j,k,n,o Pasta Rigatoni c,n,o mit Carbonarasoße 7,8,15,d,f,j,k,n,o dazu grüner Salat d,f in Essig Öl Dessert mit Milchweizen d,f,n	Flädlesuppe c,m,f,j,k,n,o Spinat mit Spargel im Blätterteig 1,c,d,f,j,n,o dazu Senfsoße d,k,j,n,o und grüner Salat d,f in Essig Öl j,k Dessert mit Milchweizen d,f,n	Apfelküchle mit d,f,n,o Vanillesoße ,3,8,11,d,f,n,o,m
Dienstag 28.04.2026	Sternchennudelsuppe 4,c,m,f,j,k,n,o Hähnchenbrustfilet gebraten j,n,o mit Rahmsoße j,n,o auf Gemüsenudeln 1,j Pistazienpudding d,f	Sternchennudelsuppe 4,c,m,f,j,k,n,o Kartoffelauflauf 5,i,d,f und Rahmsoße j,n,o glassierte Karotten 2,3,8,d,f Pistazienpudding d,f	Edameraufschnitt f dazu Rettichsalat 8,d,f,k Schwarzbrot n,r Butter d,f
Mittwoch 29.04.2026	Bohnensuppe 1,k,n,o Kaiserschmarrn mit c,d,f,n,o Zwetschgenkompott Birnen oder Kompott je nach Reif	Bohnensuppe 1,k,n,o Currywurst -ohne Haut- 2,3,7 in fruchtiger Tomaten- Currysoße d,f,j,n,o wilde Kartoffeln d,f Amerikanischer Krautsalat 3 Birnen oder Kompott je nach Reife	Heringsfilet mit roter Bete 11,12,b,c,d,f Salzkartoffeln d,f
Donnerstag 30.04.2026	Backerbsensuppe c,m,f,j,k,n Hirtenrolle nach griechischer Art c,d,f,m,n,o mit Zsatsiki j,n,o dazu Paprikareis k mit Tomatensalat k Naturjoghurt mit Honig d,f	Backerbsensuppe c,m,f,j,k,n Helle Gemüselasagne c,d,f,n,o mit Tomatensalat k Naturjoghurt mit Honig d,f	Leberkäseaufschnitt mit Kalb 2,3,7,d,f Bauernbrot und Butter n,o,r

KW 18	Menü 1	Menü 2	Abendessen
Freitag 01.05.2026	Spargelcremesuppe c,m,f,j,k,d Paniertes Seehechtfilet b,n,o mit Tatarensoße ;11,b,c,d,f,k,j,m,n,o Kartoffelsalat j,k Pfirsichkompott garniert 3	Spargelcremesuppe c,m,f,j,k,d Pastinakenschnitzel mit Grieß j,n,o mit Tatarensoße 1,b,c,d,f,k,j,m,n,o Kartoffelsalat j,k Pfirsichkompott garniert 3	Käsesalat 1,3,11,c,d,j,k mit Salatgurken& Tomaten in Schnittlauchdressing klar Baguette n,o
Samstag 02.05.2026	Karottenpflanzerl j,n,o mit dunkler Soße j,n,o dazu Kartoffelpüree 3,d,f mit Röstzwiebeln garniert Banane	Käseknödel vegetarisch c,d,f,n,o mit dunkler Soße j,n,o grünem Salat j,k in Joghurtdressing Banane	Champignontoast 1,2,3,d,f,n,o vegetarisch mit Käse überbacken
Sonntag 03.05.2026	Brätspätzlesuppe 1,c,k,n,o Schweinenackensteak mit mit Majoransoße j,n,o dazu Kroketten d,f und Spargelgemüse 2,3,8,d,f Schokoeis 1,d,f	Brätspätzlesuppe 1,c,k,n,o Krautschupfnudeln 2,3,7,11,c,d,f,n,o mit Majoransoße d,n,o Schokoeis 1,d,f	Tortenbrie d,f mit Honigmelone Vollkorn- Sonnenblumenbrot n,o,r Butter d,f fein vermahlen

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