

Speiseplan für das AWO Seniorenheim



KW 19	Menü 1	Menü 2	Abendessen
Montag 04.05.2026	Kartoffelsuppe Gefüllte Paprika -klassisch- mit Soße dazu Kartoffelpüree Joghurt mit Erdbeermus	Kartoffelsuppe Apfelstrudel mit Vanillesoße Joghurt mit Erdbeermus	Schweizer Wurstsalat mit Roggenmischbrot Butter
Dienstag 05.05.2026	Brühe mit Eierstich Geschwollene mit Soße und Bouillonkartoffeln Fruchtmus Apfel Pfirsich	Brühe mit Eierstich Möhren-Eintopf mit Kartoffeln & Graupen dazu eine Semmel Fruchtmus Apfel Pfirsich	Frischkäse Kräuter mit Salatgurke in Scheiben dazu Baguette
Mittwoch 06.05.2026	Muschelnudelsuppe Hühnerfrikasse in heller Soße mit Butterreis dazu grüner Salat in Essig Öl Dressing Mirabellenkompott	Muschelnudelsuppe Käsespätzle mit Röstzwiebeln dazu grüner Salat in Essig Öl Dressing Mirabellenkompott	Pellkartoffeln mit Kräuterquark
Donnerstag 07.05.2026	Frühlingszwiebelcremesuppe 2 Wienerle mit Rahmkohlrabi dazu Kartoffelpüree Pudding	Frühlingszwiebelcremesuppe Eier in Senfsoße mit Kartoffelpüree Nuss Nougat Dessert	Griebenschmalz mit mit Paprikastreifen und Bauernbrot

KW 19	Menü 1	Menü 2	Abendessen
Freitag 08.05.2026	Erbsensuppe Fischfilet Bordelaise dazu Salzkartoffeln und Rahmspinat Milchreis mit Zimt	Erbsensuppe Rührei mit Salzkartoffeln und Rahmspinat Milchreis mit Zimt	Preßsack rot und weiß mit Essig Öl Vollkorn- Sonnenblumenbrot fein vermahlen
Samstag 09.05.2026	Gemüseintopf mit Markklößchen & Kartoffeln und Mischbrot Banane	Zwei Stück Pfannkuchen mit Zimt-Zucker und Apfelmus Banane	Warmer Leberkäse mit Senf und einer Goldknopfschmelze
Sonntag 10.05.2026	Brühe mit Leberspätzle Hackbraten von Rind & Schwein mit Bratensoße dazu Salzkartoffeln und glacierte Karotten Erdbeereis	Brühe mit Leberspätzle Pastinaken & Möhren mit Bandnudeln und Schmelzkäsesoße Erdbeereis	Petersilienpastete mit Mixed Pickles, Roggenmischbrot

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