

# Speiseplan für das AWO Seniorenheim Königsbrunn



KW 42	Menü 1	Menü 2	Abendessen
<b>Montag</b> 13.10.2025	Brokkolicremesuppe 4,c,m,f,j,k,d Gabelspaghetti c,n,o mit vegetarischer Bolognese 3,m,j,n,o,u dazu Eisbergsalat j,k und Balsamico Dressing Buttermilchdessert Zitrone d,f	Brokkolicremesuppe 4,c,m,f,j,k,d Marillenknödel mit 1,c,d,f,n,o Vanillesoße .,3,8,11,d,f,n,o,m süße Brösel d,f,n,o Buttermilchdessert Zitrone d,f	Butterkäse mit f Radieschenstreifen Mischbrot und Butter n,o,r
<b>Dienstag</b> 14.10.2025	Muschelnudelsuppe c,m,f,j,k,n,o Vegetarischer Linseneintopf 1,3,4,5,i,j,k,n,o mit Spätzle drin c,d,f,n,o dazu Mischbrot n,o,r Orangen geschnitten 13	Muschelnudelsuppe c,m,f,j,k,n,o Schweinsgulasch b mit Butterspätzle d,f,j,k,n,o Blumenkohl a la Creme 2,3,8,d,f,n Orangen geschnitten 13	Nudelsalat mit 2,3,c,d,f,k,m,n,o mit Fleischwurst und Baguette n,o
<b>Mittwoch</b> 15.10.2025	Brühe mit Flädle 4,c,m,f,j,k,n,o Rahmschwammerln c,m,f,j,k,d mit Semmelknödel c,d,f,n,o grüner Salat in Essig Öl j,k Birnenkompott	Brühe mit Flädle 4,c,m,f,j,k,n,o Fleischpflanzerl c,n,o mit Bratjus j,n,o Bratkartoffeln & grünem Salat in Essig Öl j,k Birnenkompott	1 Paar Debrecziner 2,3,7 mit Senf k und Mischbrot n,o,r
<b>Donnerstag</b> 16.10.2025	Kressesuppe c,m,f,j,k,d Hähnchenkeule natur gebraten mit Thyminasoße d,n,o auf Ofengemüse dazu Butterreis d,f Naturjoghurt mit Honig d,f	Kressesuppe c,m,f,j,k,d Paniertes Sellerieschnitzel j,n,o dazu Currysoße j,k,m,n,o und Butterreis d,f Naturjoghurt mit Honig d,f	Kalter Braten mit 7 Sahnemeerrettich 2,3,5,11,d,f,i Roggenbrot n,o,r

KW 42	Menü 1	Menü 2	Abendessen
<b>Freitag</b> <b>17.10.2025</b>	Brühe mit Reisnudeln <span style="float: right;">c,m,f,j,k,n,o</span> Gebackenes Fischfilet <span style="float: right;">b,n,o</span> mit Remoulade <span style="float: right;">,11,b,c,d,f,k,j,m,n,o</span> Kartoffelsalat <span style="float: right;">2,k,j</span>  Kirschquark <span style="float: right;">d,f</span>	Brühe mit Reisnudeln <span style="float: right;">4,c,m,f,j,k,n,o</span> Scheiterhaufen mit <span style="float: right;">d,f,n</span> Vanillesoße <span style="float: right;">,3,8,11,d,f,n,o,m</span>  Kirschquark <span style="float: right;">d,f</span>	Emmentaler mit <span style="float: right;">d,f</span> Pusztasalat, <span style="float: right;">11,j</span> Vollkornbrot und Butter <span style="float: right;">n,o,r</span>
<b>Samstag</b> <b>18.10.2025</b>	Schinkennudeln <span style="float: right;">2,3,7,c,d,f,n,o</span> mit Tomatensoße <span style="float: right;">j,n,o</span> dazu Feldsalatmix <span style="float: right;">j,k</span> in Joghurtdressing Banane	Kleine Knödelchen(Gnocchi) <span style="float: right;">2,3,n,o</span> mit Tomatensoße <span style="float: right;">j,n,o</span> dazu Feldsalatmix <span style="float: right;">j,k</span> in Joghurtdressing Banane	2 Scheiben Toast <span style="float: right;">,3,7,d,f,j,k,m,n,o</span> mit Gemüse a la creme überbacken  vegetarisch
<b>Sonntag</b> <b>19.10.2025</b>	Backerbsensuppe <span style="float: right;">c,m,f,j,k,n,o</span> Geschmorter Rinderbraten <span style="float: right;">j,n,o</span> in kräftiger Soße <span style="float: right;">j,n,o</span> dazu Sahnepürée <span style="float: right;">3,d,f</span> Erbsen& Möhrchen <span style="float: right;">2,3,8,d,f,n,o</span> Karamel- Sahnepudding <span style="float: right;">d,f</span>	Backerbsensuppe <span style="float: right;">c,m,f,j,k,n,o</span> Gemüsestrudel im Ziehteig <span style="float: right;">1,2,c,d,f,j,n,o</span> mit heller Schnittlauchsoße <span style="float: right;">8,d,f,j,n,o</span>  Karamel- Sahnepudding <span style="float: right;">d,f</span>	Geräucherter Schinkenspeck <span style="float: right;">2,3</span> mit gekochtem Ei <span style="float: right;">2,11,c</span> Roggenbrot und Butter <span style="float: right;">n,o,r</span>

Das **Frühstück** wird individuell für Sie zusammengestellt und serviert:  
 Kaffee, Tee, Milch, 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**