AWO Seniorenzentrum Louis-Röll

Speiseplan

Telefon-Küche: 09285 / 957-24 Fax:1016

KW 48 VOM : 23. November BIS : 29. November 2026

	Montag 23. Nov 26	***Nachtisch: Kompott***
Menue **1**	Reis-Aprikosen- Auflauf A,H, Soße (Vanillegeschmack) H,1	
Menue **2**	Nudelschleifchen BW,A mit Paprikarahm H	
	Dienstag 24. Nov 26	***Nachtisch: Obst***
Menue **1**	Hackbraten- Falscher Hase BW,A, Soße BW,H, Püree H,1,4,9	
Menue **2**	Bauernfrühstück H,BW, **(v),** Soße BW, Blattsalat,	
	Mittwoch 25. Nov 26	***Nachtisch: Pudding***
Menue **1**	Schweinegeschnetzeltes, Spätzle BW,A, Karottengemüse	
Menue **2**	Gemüsecurry (indische Art) H,BW mit Reis	
	Donnerstag 26. Nov 26	***Nachtisch: Obst***
Menue **1**	Ofenfrischer Fleischkäse M,J,3,4,6,8,9, Kartoffeln, Wirsing H,	
Menue **2**	Gemüsebällchen A,BW,M mit Zwiebelsoße H, Püree, gem. Salat M	
	Freitag 27. Nov 26	***Nachtisch: Joghurt***
Menue **1**	Schlemmerfisch H,BW,D, mit Kartoffeln und heller Soße BW,H	
Menue **2**	Kräuterschmarrn BW,H,A, dazu Quarkdip H	
	Samstag 28. Nov 26	***Nachtisch: Gebäck***
Menue **1**	Rindersuppentopf mit Fadennudeln A,BW, Kompott	
Menue **2**	Grießbrei BW,H mit Zimt und Zucker, Kompott	
	Sonntag 29. Nov 26 1. Advent	***Nachtisch: Pudding***
Menue **1**	Schweinebraten , Bayrisches Kraut H, Knödel BW,BR,4	

KW 49 VOM: 30. November BIS : 06. Dezember 2026

	Montag 30. Nov 26	***Nachtisch: Kompott***
Menue **1**	Quarkstrudel BW,A,H, Soße (Vanillegeschmack) H,1	
Menue **2**	Gebratene Nudeln mit buntem Gemüse BW,A,K,M,6	
	Dienstag 01. Dez 26	***Nachtisch: Obst***
Menue **1**	Mexikanischer Bohnentopf K, Kartoffeln BW,3 **(V),** Salat	
Menue **2**	Kartoffel-Frischkäsetaschen BW,H Rahmgemüse H	
	Mittwoch 02. Dez 26	***Nachtisch: Pudding***
Menue **1**	Currywurst M,J,3,4,5,6 Kartoffelecken BW,H, Salat H,J	
Menue **2**	Linsenbolognese H, Gabelspaghetti BW,A, Salat H,J	
	Donnerstag 03. Dez 26	***Nachtisch: Obst***
Menue **1**	Zwiebel- Kümmelfleisch H,BW, Püree H,4,8, Chinakohlsalat	
Menue **2**	Brokkoliauflauf A,H mit Püree H,1,4,9, und Käsesoße H,BW	
	Freitag 04. Dez 26	***Nachtisch: Joghurt***
Menue **1**	Ged. Fischfilet D, auf Bohnengemüse und Püree H,1,4,9	
Menue **2**	Käsespätzle BW,H, mit Kräutersoße BW,H	
	Samstag 05. Dez 26	***Nachtisch: Gebäck***
Menue **1**	Wirsing- Kartoffeleintopf H,BW,M, Kompott	
Menue **2**	Milchreis H mit Zimt und Zucker, Kompott	
	Sonntag 06. Dez 26 2. Advent	***Nachtisch: Pudding***
Menue **1**	Kalbsrollbraten H, Rosenkohl H, Knödel BW,BR,4	

Änderungen vorbehalten!

Kennzeichnung der Inhaltsstoffe: 1=Farbstoff, 2=Säureregulator, 3=Konservierung, 4=Antioxidantien, 5=Phosphat, 6=Geschmacksverstärker, 7= Süssstoff, 8=Emulgator, 9=Stabilisator, 10=Phenylalaninquelle, 11=gentechnisch verändert (V) = vegetarisch

Unsere Speisen können folgende Allergene Stoffe enthalten:

A=Eier und Eiererzeugnisse, C=Lupinen und Lupinenerzeugnisse,D= Fisch und Fischerzeugnisse, E=Sesam und Sesamerzeugnisse

F=Krebstiere u. Krebstiererzeugnisse, G=Erdnüsse u. Erdnusserzeugnisse, H=Milch u. Milcherzeugnisse, I=Schalenfrüchte, J=Senf u. Senferzeugnisse

K=Soja und Sojaerzeugnisse, L=Schwefeldioxid und Sulfid, M=Sellerie und Sellerieerzeugnisse, N=Weichtiere

Gluten: BW=Weizen, BR=Roggen, BG=Gerste, BH=Hafer, BGR=Grünkern, BD=Dinkel, BK= Kamut, BE=Emmer, BT=Tritikale

bitte wenden Sie sich bei einer bestehenden Lebensmittelallergie an unser Fachpersonal in der Küche!

AWO Seniorenzentrum Louis-Röll **Speiseplan** **Telefon-Küche: 09285 / 957-24 Fax:1016**

KW 50 VOM: 07. Dezember BIS : 13. Dezember 2026 **KW 51 VOM: 14. Dezember BIS : 20. Dezember 2026**

Montag	***07. Dez 26***	***Nachtisch:Kompott***	
Menue **1**	Marillenknödel BW,A,H, Soße H,1 (Vanillegeschmack)		
Menue **2**	Krautfleckerl (Weißkraut, Speck M,J,3,4,6,8,9, Bandnudeln BW,A,)		
Dienstag	***08. Dez 26***	***Nachtisch: Obst***	
Menue **1**	Putengeschnetzeltes in fruchtiger Currysoße H,2,3, mit Reis		
Menue **2**	Gnocchiauflauf mit Bärlauchsoße A,H,		
Mittwoch	***09. Dez 26***	***Nachtisch: Pudding***	
Menue **1**	Gemüse- Hackfleischtopf H,BW mit Kartoffeln		
Menue **2**	Gabelspaghetti BW,A, Waldpilzsoße BW,H, Endiviensalat H		
Donnerstag	***10. Dez 26***	***Nachtisch: Obst***	
Menue **1**	Paprikagulasch BW,H,M mit Püree H,1,4,9, und Salat H,J		
Menue **2**	Kartoffelgratin H,A,M,BW mit Kaisergemüse, Salat H,J		
Freitag	***11. Dez 26***	***Nachtisch: Joghurt***	
Menue **1**	Paniertes Seelachsfilet D,BW,A,H mit Kartoffelsalat J,A,3,6,8		
Menue **2**	Gemüsestrudel BW,A,H, mit pikanter Soße BW,H,M		
Samstag	***12. Dez 26***	***Nachtisch: Gebäck***	
Menue **1**	Erbseneintopf mit Speck, Kompott		
Menue **2**	Grießbrei BW,H mit Zimt und Zucker, Kompott		
Sonntag	***13. Dez 26***	***3. Advent***	***Nachtisch: Pudding***
Menue **1**	Sauerbraten M, Blaukraut H,7, Knödel BW,BR,4		

Montag	***14. Dez 26***	***Nachtisch: Kompott***	
Menue **1**	Apfelstrudel BW,A,H mit Soße (Vanillegeschmack)H,1		
Menue **2**	Tortellini BW,A in Käsesauce H, Salat		
Dienstag	***15. Dez 26***	***Nachtisch: Obst***	
Menue **1**	Königsberger Klopse BW,H,A, Kartoffen, Rote Betesalat 3,7		
Menue **2**	Wurstgulasch M,J,3,5,9, Püree H,4,8, Rote Betesalat 3,7		
Mittwoch	***16. Dez 26***	***Nachtisch: Pudding***	
Menue **1**	Hühnerfrikassee H,M,BW, Reis, Salat		
Menue **2**	Winterliche Kartoffel-, Gemüsepfanne, Creme Fraichedip H		
Donnerstag	***17. Dez 26***	***Nachtisch: Obst***	
Menue **1**	Schaschlikpfanne 3,6,4,8 mit Kroketten		
Menue **2**	Gemüselasagne BW,H,A, M und Kräutersauce H,		
Freitag	***18. Dez 26***	***Nachtisch: Joghurt***	
Menue **1**	Marinierte Heringe H,D, mit Petersilienkartoffeln		
Menue **2**	Gekochte Eier A, in Senfsoße J,BW mit Püree H,1,4,9		
Samstag	***19. Dez 26***	***Nachtisch: Gebäck***	
Menue **1**	Pichelsteiner Gemüsetopf mit Fleischeinlage, Kompott		
Menue **2**	Milchreis H mit Zimt und Zucker, Kompott		
Sonntag	***20. Dez 26***	***4. Advent***	***Nachtisch: Pudding***
Menue **1**	Hähnchenkeule, Karottengemüse H, Knödel BW,BR ,4		

Änderungen vorbehalten!

Kennzeichnung der Inhaltsstoffe: 1=Farbstoff, 2=Säureregulator, 3=Konservierung, 4=Antioxidantien, 5=Phosphat, 6=Geschmacksverstärker, 7=Süssstoff, 8=Emulgator, 9=Stabilisator, 10=Phenylalaninquelle, 11=gentechnisch verändert **V= vegetarisch**

Unsere Speisen können folgende Allergene Stoffe enthalten:

A=Eier und Eiererzeugnisse, C=Lupinen und Lupinenerzeugnisse,D= Fisch und Fischerzeugnisse, E=Sesam und Sesamerzeugnisse

F=Krebstiere u. Krebstiererzeugnisse, G=Erdnüsse u. Erdnusserzeugnisse, H=Milch u. Milcherzeugnisse, I=Schalenfrüchte, J=Senf u. Senferzeugnisse

K=Soja und Sojaerzeugnisse, L=Schwefeldioxid und Sulfid, M=Sellerie und Sellerieerzeugnisse, N=Weichtiere

Gluten: BW=Weizen, BR=Roggen, BG=Gerste, BH=Hafer, BGR=Grünkern, BD=Dinkel, BK= Kamut, BE=Emmer, BT=Tritikale

bitte wenden Sie sich bei einer bestehenden Lebensmittelallergie an unser Fachpersonal in der Küche!

Das Küchenteam des AWO Seniorenzentrums Louis Röll wünscht allen einen guten Appetit!