



Änderungen vorbehalten

Wochentag	Montag, 14.10.2024	Dienstag, 15.10.2024	Mittwoch, 16.10.2024	Donnerstag, 17.10.2024	Freitag, 18.10.2024	Samstag, 19.10.2024	Kirwasonntag 20.10.2024
Tagessuppe	Nudelsuppe a1,c,i,j,f	Kartoffelsuppe 3,i,g,l,a1	Kürbiscremesuppe 3,a1,g,i	Kraftbrühe mit Eierflocken c,a1	Brokkolisuppe 3,a1,g	Gemüsecreme- suppe a1,g,i,3,a1	Leberknödelsuppe a,a1,g,i
Dessert	Fruchtcocktail	Dessert* Miniwindbeutel	Fruchtquark* Kaffeekränze*	Dessert* Apfelstreusel- kuchen	Joghurt* Butterkeks	Dessert* Marmorblech- kuchen	Eisdessert* Zitronen-Sahnerolle
Kuchen	Kirschkuchen a1,c,f,g,0,h2		Kaffeekränze*				
Mittagessen M1	Fleischbällchen in Rahmsauce mit Reis und Karottensalat a1,c,g,i,9,11	Seelachsfilet, paniert mit Kartoffelsalat u. Remoulade 2,3,11,a,a1,c,d,g,j	Nudeln in Tomatenkäse- sahnesauce und gem. Salat a1,g,c,11	Rahmschnitzel mit Spätzle, Gurkensalat 11,a1,c,g	Quarkkeulchen mit Apfelmus 3,11,a1,c,g	Kasseler vom Schwein mit Rahmwirsing und Kartoffeln a1,g,2,3,4,i	0,a1,g,h1,h3,h2, Entenbrust mit Knödel, Blattsalat mit Kräuterdressing 0,1,2,3,a1,g,l
Mittagessen M2	Germknödel gefüllt mit Heidelbeeren und Vanillesoße a1,c,g,h	Frikassee vom Schwein mit Karotten, Erbsen, dazu Kartoffeln und Bohnensalat a1,g,11,9,i,h	Geschnetzelte Rinderleber mit Kartoffelbrei und gem. Salat a1,3,g,11,j	Gefüllte Paprikaschote vegetarisch mit Kartoffeln und Gurkensalat 1,a,a1,i,j,c,g	Seefischfilet in feiner Bärlauch- creme mit Spargel- stücken, Kartoffeln und Salat g,d,11,9,c	Oberpfälzer Linseneintopf mit Speck, Gemüse und Kartoffel- würfel dazu Brot a1,a2,i,g,c,11	Schweinebraten mit Knödel und Salat 0,1,2,3,a1,g,
Abendessen A1	Salamiaufschnitt mit Edamer, Essig- gurke, Tomate, Brot und Butter ** 2,3,4,i	Hausmacher Pressack mit Musik, Brot und Butter ** 2,3,4,i	Thunfischsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebel, Paprika, Ei, dazu Weißbrot 11,d,f,c,i	Gelbwurst und Bergkäse, Tomate, Brot und Butter ** g	Angemachter Frischkäse mit Brot und Gurke** g	Warme Bockwurst mit Semmel und Senf** g	Kochschinken mit Essiggurke, Brot und Butter ** 0,1,2,3,a1,g,
Abendessen A2	Grießbrei 11,g	Karamellpudding 1,9,g	Nusspudding 1,9,g	Reisbrei 11,g	Himbeerpudding 1,9,g	Zwiebackbrei a,f,g	Bananenpudding 1,9,g

Erstellt von T. Bauerfeind

Ihr Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

INFO – Zusatzstoffe und Allergene – siehe Aushang!

AWO-Seniorenheim Hans Bauer Leimberger Str. 45 92637 Weiden	Verpflegungskonzept für die Bewohner/ -innen im Seniorenheim
Zusatzstoffe Allergenkennzeichnung	Küche

Information zu deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen

Seit Ende 2014 müssen Allergene und Zusatzstoffe auch bei loser Ware gekennzeichnet werden.

Wir dürfen darauf hinweisen, dass Zusatzstoffe in kleinster Weise gesundheitsschädlich sind und nur beigelegt werden, um Qualität, Farbe und Geschmack zu heben.

Sie finden neben dem Menü eine Zahl, die für einen Zusatzstoff steht. Allergene werden mit Buchstaben gekennzeichnet. Zusätzlich werden Gluten und Schalenfrüchte in ihre einzelnen Untergruppen aufgeteilt

Hier die Aufschlüsselung für Zusatzstoffe und Allergene :

Zusatzstoffe		Allergene	
0	Stabilisator (E322-E415)	a	Gluten
1	Farbstoff	a1	Weizen
2	Konservierungsstoff oder konserviert	a2	Roggen
3	Antioxidationsmittel (E300-E321)	a3	Hafer
4	Geschmacksverstärker	a4	Gerste
5	Geschwefelt	a5	Grünkern
6	Geschwärtzt	a6	Dinkel
7	Gewachst	a7	Kleie
8	Phosphat	b	Krebstiere
9	Süßungsmittel	c	Eier
10	Phenylalanin	d	Fisch
11	Säuerungsmittel	e	Erdnüsse
		f	Soja
		g	Milch
		h	Schalenfrüchte
		h1	Mandeln
		h2	Haselnuss
		h3	Walnuss
		h4	Cashewnuss
		h5	Pekannuss
		h6	Paranuss
		h7	Pistazie
		i	Sellerie
		j	Senf
		k	Sesamsamen
		l	Schwefeldioxid und Sulfite
		m	Lupine
		n	Weichtiere

Bei Fragen können sie sich gerne an unsere Küchenleiter wenden (bitte erst nach 11:00 Uhr)

Bei verpackter Portionsware (Pudding, Joghurt)

* Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene siehe Verpackung

**Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene siehe Deklarationsordner (nur für Seniorenheime)