



kreis-  
seniorenwohnheime  
unterallgäu

# Offener Mittagstisch

**im Kreis-Seniorenwohnheim  
St. Andreas Babenhausen**



# Offener Mittagstisch im Kreis-Seniorenwohnheim St. Andreas Babenhausen

Dienstag

05.05.2026 um 11:30 Uhr

## Menü I

Eierflockensuppe<sup>A</sup>

Gebratener Leberkäse<sup>2,3,I</sup>

Rahmspinat<sup>G</sup>  
und Salzkartoffeln.

Naturjoghurt<sup>G,11</sup> mit Himbeern

mit

Gefüllte Eierpfannkuchen<sup>A,C,G</sup>  
Konfitüre<sup>1,3</sup>

mit  
und

## Menü II

Eierflockensuppe<sup>A</sup>

Kompott<sup>3</sup>

Naturjoghurt<sup>G,11</sup> mit Himbeern

Dazu wird Ihnen Wasser gereicht.

Der Mittagstisch muss bis Montag 11:00 Uhr in der Verwaltung des Kreis-Seniorenwohnheims St. Andreas vorbestellt werden.

Telefon: 08333 / 304-10

**Zusatzstoffe:** 1 mit Farbstoff; 2 mit Konservierungsmittel; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 mit Geschmacksverstärker; 5 mit Schwefeldioxid; 6 mit Schwärzungsmittel  
7 mit Phosphat; 8 mit Milcheiweiß; 9 mit koffeinhaltig 10 chininhaltig; 11 Süßungsmittel; 12 enthält eine Phenylalaninquelle, 13 gewachst; mit Nitritpökelsalz

**Allergene:** A. Weizen-Allergie; B. Fisch-Allergie; C. Hühnerei-Allergie; D. Lactoseintoleranz; E. Lupine-Allergie; F. Nuss-Allergie; G. Milch-Allergie; H. Schalen - Krusten - Weichtier-Allergie; I. Schwefeldioxid-Sulfit-Allergie; J. Sellerie-Allergie; K. Senf-Allergie; L. Sesam-Allergie; M. Soja-Allergie; N. Erdnuss-Allergie  
O. Zöliaki /Glutenunverträglichkeit



# Offener Mittagstisch im Kreis-Seniorenwohnheim St. Andreas Babenhausen

**Dienstag**

**12.05.2026 um 11:30 Uhr**

## Menü I

Blumenkohlcremesuppe<sup>G</sup>

Wirsingroulade<sup>A,C,G</sup>  
mit Kartoffelpüree<sup>G</sup>  
und glasierten Karotten<sup>G</sup>

Rote Grütze<sup>11</sup>

## Menü II

Blumenkohlcremesuppe<sup>G</sup>

Dampfnudeln<sup>A,C,G</sup>  
auf einer Vanillesauce<sup>G</sup>  
mit Kompott<sup>3</sup>

Rote Grütze<sup>11</sup>

Dazu wird Ihnen Wasser gereicht.

Der Mittagstisch muss bis Montag 11:00 Uhr in der Verwaltung des Kreis-Seniorenwohnheims St. Andreas vorbestellt werden.

**Telefon: 08333 / 304-10**

**Zusatzstoffe:** 1 mit Farbstoff; 2 mit Konservierungsmittel; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 mit Geschmacksverstärker; 5 mit Schwefeldioxid; 6 mit Schwärzungsmittel  
7 mit Phosphat; 8 mit Milcheiweiß; 9 mit koffeinhaltig 10 chininhaltig; 11 Süßungsmittel; 12 enthält eine Phenylalaninquelle, 13 gewachst; mit Nitritpökelsalz

**Allergene:** A. Weizen-Allergie; B. Fisch-Allergie; C. Hühnerei-Allergie; D. Lactoseintoleranz; E. Lupine-Allergie; F. Nuss-Allergie; G. Milch-Allergie; H. Schalen - Krusten -  
Weichtier-Allergie; I. Schwefeldioxid-Sulfit-Allergie; J. Sellerie-Allergie; K. Senf-Allergie; L. Sesam-Allergie; M. Soja-Allergie; N. Erdnuss-Allergie  
O. Zöliaki /Glutenunverträglichkeit



# Offener Mittagstisch im Kreis-Seniorenwohnheim St. Andreas Babenhausen

**Dienstag**

**19.05.2026 um 11:30 Uhr**

## Menü I

Broccolicremesuppe<sup>G</sup>

Gebratener Hähnchenschenkel  
auf  
einer Paprikarahmsauce<sup>G</sup>  
dazu Gemüsereis und Salat.

Frischer Obstsalat<sup>11</sup>

## Menü II

Broccolicremesuppe<sup>G</sup>

Schwäbische Bubaspitzla<sup>A,C</sup>  
mit Specksauerkraut<sup>2,3,6</sup>  
und Salat.

Frischer Obstsalat<sup>11</sup>

Dazu wird Ihnen Wasser gereicht.

Der Mittagstisch muss bis Montag 11:00 Uhr in der Verwaltung des Kreis-Seniorenwohnheims St. Andreas vorbestellt werden.

**Telefon: 08333 / 304-10**

**Zusatzstoffe:** 1 mit Farbstoff; 2 mit Konservierungsmittel; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 mit Geschmacksverstärker; 5 mit Schwefeldioxid; 6 mit Schwärzungsmittel  
7 mit Phosphat; 8 mit Milcheiweiß; 9 mit koffeinhaltig 10 chininhaltig; 11 Süßungsmittel; 12 enthält eine Phenylalaninquelle, 13 gewachst; mit Nitritpökelsalz

**Allergene:** A. Weizen-Allergie; B. Fisch-Allergie; C. Hühnerei-Allergie; D. Lactoseintoleranz; E. Lupine-Allergie; F. Nuss-Allergie; G. Milch-Allergie; H. Schalen - Krusten - Weichtier-Allergie; I. Schwefeldioxid-Sulfit-Allergie; J. Sellerie-Allergie; K. Senf-Allergie; L. Sesam-Allergie; M. Soja-Allergie; N. Erdnuss-Allergie  
O. Zöliaki /Glutenunverträglichkeit



# Offener Mittagstisch im Kreis-Seniorenwohnheim St. Andreas Babenhausen

Dienstag

26.05.2026 um 11:30 Uhr

## Menü I

Rahmsuppe mit Lauchstreifen<sup>G</sup>

Fleischpflanzerl<sup>A,C,G,K</sup>  
auf einer Rahmsauce<sup>G</sup>  
mit Tomatenreis<sup>2</sup> und Karottensalat.

Obstsalat<sup>11</sup>

## Menü II

Rahmsuppe mit Lauchstreifen<sup>G</sup>

Broccoli - Gemüsegratin<sup>C,G</sup>  
auf einer Schnittlauch - Sahnesauce<sup>G</sup>  
und Karottensalat.

Obstsalat<sup>11</sup>

Dazu wird Ihnen Wasser gereicht.

Der Mittagstisch muss bis Montag 11:00 Uhr in der Verwaltung des Kreis-Seniorenwohnheims St. Andreas vorbestellt werden.

Telefon: 08333 / 304-10

**Zusatzstoffe:** 1 mit Farbstoff; 2 mit Konservierungsmittel; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 mit Geschmacksverstärker; 5 mit Schwefeldioxid; 6 mit Schwärzungsmittel  
7 mit Phosphat; 8 mit Milcheiweiß; 9 mit koffeinhaltig 10 chininhaltig; 11 Süßungsmittel; 12 enthält eine Phenylalaninquelle, 13 gewachst; mit Nitritpökelsalz

**Allergene:** A. Weizen-Allergie; B. Fisch-Allergie; C. Hühnerei-Allergie; D. Lactoseintoleranz; E. Lupine-Allergie; F. Nuss-Allergie; G. Milch-Allergie; H. Schalen - Krusten -  
Weichtier-Allergie; I. Schwefeldioxid-Sulfit-Allergie; J. Sellerie-Allergie; K. Senf-Allergie; L. Sesam-Allergie; M. Soja-Allergie; N. Erdnuss-Allergie  
O. Zöliaki /Glutenunverträglichkeit