



kreis-
seniorenwohnheime
unterallgäu

Offener Mittagstisch

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



Offener Mittagstisch im Kreis-Seniorenwohnheim St. Andreas Babenhausen

Dienstag

02.06.2026 um 11:30 Uhr

Menü I

Klare Gemüsekraftbrühe mit Nudeln^A

Wiener Backhendl^{A,C,G}

mit Hausgemachtem

Kartoffel - Gurkensalat

Obstsalat von frischen Früchten¹¹

Menü II

Klare Gemüsekraftbrühe mit Nudeln^A

Apfelstrudel "Wiener Art"^{A,C,G}

auf einer Vanillesauce^{G,11}

und Kompott.^{2,3}

Obstsalat von frischen Früchten¹¹

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

09.06.2026 um 11:30 Uhr

Menü I

Klare Gemüsekraftbühne mit Riebele ^A

Nudelauflauf ^{A,C,G}
mit frischem Markgemüse
und Käsekruste ^G

Stracciatellacreme ^{G,11}

Menü II

Klare Gemüsekraftbühne mit Riebele ^A

Gekochtes Ei ^G an einer Dill - Senfsauce ^{A,G}
mit gebackenen Röstitaler ^{A,G}
und Salat.

Stracciatellacreme ^{G,11}

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

16.06.2026 um 11:30 Uhr

Menü I

Eierflockensuppe^{A,G}

Gebratener Leberkäse^{2,3,I}

mit Rahmspinat^{A,G}

und Salzkartoffeln.

Naturjoghurt mit Himbeeren^{11,G}

Menü II

Eierflockensuppe^{A,G}

Gefüllte Eierpfannkuchen^{A,C,G}

mit Konfitüre¹¹

und Kompott^{2,3}

Naturjoghurt mit Himbeeren^{11,G}

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

23.06.2026 um 11:30 Uhr

Menü I

Blumenkohlcremesuppe⁸

Wirsingroulade^{A,C,G}

mit Kartoffelpüree^G

und glasierten Karotten.^G

Rote Grütze¹¹

Menü II

Blumenkohlcremesuppe⁹

Dampfnudeln^{A,C,G}

auf einer Vanillesauce^{G,11}

und Kompott.^{2,3}

Rote Grütze¹²

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

30.06.2026 um 11:30 Uhr

Menü I

Broccolicremesuppe⁸
Gebratener Hähnchenschenkel
auf einer Paprikasauce^{A,G}
mit Gemüsereis.
Obst der Saison

Menü II

Broccolicremesuppe⁹
Krautschupfnudeln^{A,C}
mit Bauchspeck^{2,3}
und Salat.
Obst der Saison

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 koffinhalting 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