



kreis-
seniorenwohnheime
unterallgäu

Offener Mittagstisch

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

August 2026



kreis-
seniorenwohnheime
unterallgäu

Offener Mittagstisch im Kreis-Seniorenwohnheim St. Andreas Babenhausen

Dienstag den, 04.08.2026

um 11:30 Uhr

Menü I

Blumenkohlcremesuppe^{a,8}

Wirsingroulade^{a,j} mit

Kartoffelpüree⁸ und

glasierten Karotten^g

Rote Grütze¹¹

Menü II

Blumenkohlcremesuppe^{a,8}

Kleine Dampfnudel^{a,c,f,g}

auf einer Vanillesauce^{g,11}

Rote Grütze¹¹

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



kreis-
seniorenwohnheime
unterallgäu

Offener Mittagstisch im Kreis-Seniorenwohnheim St. Andreas Babenhausen

Dienstag den, 11.08.2026

um 11:30 Uhr

Menü I

Broccolicremesuppe⁸

Gebratener Hähnchenschenkel

auf einer Paprikarahmsauce^{i,g}

mit Reismudeln.

Obst der Saison

Menü II

Broccolicremesuppe⁸

Bubaspitzle^{a,c,f} auf Specksauerkraut^{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 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



kreis-
seniorenwohnheime
unterallgäu

Offener Mittagstisch im Kreis-Seniorenwohnheim St. Andreas Babenhausen

Dienstag den 18.08.2026

um 11:30 Uhr

Menü I

Cremespuue mit Lauchstreifen⁸

Hackfleischküchle^{a,c,g} mit frischen Paprikawürfel

mit Tomatenreis²

und Karottensalat.²

Hausgemachter Früchtesalat¹¹

Menü II

Cremespuue mit Lauchstreifen⁸

Broccoli - Gemüsegratin^{c,g}

mit kleinen Kartoffeln, an leichten Kräutersauce⁸

und Karottensalat.²

Hausgemachter Früchtesalat¹¹

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



kreis-
seniorenwohnheime
unterallgäu

Offener Mittagstisch im Kreis-Seniorenwohnheim St. Andreas Babenhausen

Dienstag den, 25.08.2026

um 11:30 Uhr

Menü I

Klare Gemüsebrühe mit Nudeln^A

Wiener Backhendl^{a,c,g}
mit Kartoffel - Gurkensalat.

Obst der Saison

Menü II

Klare Gemüsebrühe mit Nudeln^A

Schwäbischer Apfelstrudel^{a,c,g}
auf einer Vanillesauce^{g,11}
und Kompott.²

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 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

