



kreis-  
seniorenwohnheime  
unterallgäu

# Offener Mittagstisch

**im Kreis-Seniorenwohnheim  
St. Martin Türkheim**



# Offener Mittagstisch im Kreis-Seniorenwohnheim St. Martin Türkheim

Dienstag

31.03.2026 um 11.30 Uhr

## Menü I

Cremesuppe mit Lauch<sup>8</sup>  
Mediterranes Fleischküchle<sup>a,c,g</sup> mit  
Tomatenreis<sup>2</sup> und Karottensalat<sup>2</sup>.

Obstsalat<sup>11</sup>

## Menü II

Cremesuppe mit Lauch<sup>8</sup>  
Broccoli - Gemüsegratin<sup>c,g</sup> mit kleinen  
Kartoffeln,  
einer leichten Kräutersauce<sup>8</sup> und  
Karottensalat<sup>2</sup>

Obstsalat<sup>11</sup>

Dazu wird Ihnen Mineralwasser gereicht.

Donnerstag

02.04.2026 um 11.30 Uhr

## Menü I

Cremesuppe<sup>8</sup>  
Schweinsbratwurst<sup>3</sup> auf Sauerkraut und  
Salzkartoffeln  
Früchtejoghurt<sup>8</sup>

## Menü II

Cremesuppe<sup>8</sup>  
Rahmchampignon<sup>a,g,i</sup> mit  
Serviettenknödel<sup>a,c,g</sup> und Salat<sup>j</sup>  
Früchtejoghurt<sup>8</sup>

Dazu wird Ihnen Mineralwasser gereicht.

Der Mittagstisch muss am **Vortag bis 11:00 Uhr** in der Verwaltung des Kreis-Seniorenwohnheims St. Martin vorbestellt werden.

**Telefon: 08245/9668-0**

**Zusatzstoffe** 1 mit Farbstoff; 2 mit Konservierungsstoffe; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 mit Geschmacksverstärker; 5 mit Schwefeldioxid; 6 mit Schwärzungsmittel; 7 mit Phosphat; 8 mit Milcheiweiß; 9 koffinhaltig; 10 chininhaltig; 11 mit Süßungsmittel; 12 enthält eine Phenylalaninquelle; 13 gewachst; 14 mit Nitritpökelsalz

**Allergene** A. Weizen-Allergie; B. Fisch-Allergie; C. Hühnerei-Allergie; D. Laktoseintoleranz; E. Lupin-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. Zöliakie/Glutenunverträglichkeit



# Offener Mittagstisch im Kreis-Seniorenwohnheim St. Martin Türkheim

Dienstag

07.04.2026 um 11.30 Uhr

## Menü I

Broccoli Cremesuppe <sup>8</sup>

Gebratener Hähnchenschenkel auf einer  
Paprikasauce <sup>i,g</sup> mit Gemüsereis <sup>i</sup>

Obst der Saison

## Menü II

Broccoli Cremesuppe <sup>8</sup>

Kraut Schupfnudeln <sup>a,c,f</sup> mit Bauchspeck <sup>2,3</sup>  
und Salat <sup>j</sup>

Obst der Saison

Dazu wird Ihnen Mineralwasser gereicht.

Donnerstag

09.04.2026 um 11.30 Uhr

## Menü I

Spargelcremesuppe <sup>8</sup>

Gedünstete Ochsenbrust auf einer  
Meerrettichsauce <sup>a,g,i</sup> mit Salzkartoffeln und  
Rote Beete Salat

Früchtekompott <sup>2,3</sup>

## Menü II

Spargelcremesuppe <sup>8</sup>

Überbackener  
Macaroni-Gemüseauflauf <sup>a,c,g,i</sup>  
mit Salat <sup>i</sup>

Früchtekompott <sup>2,3</sup>

Dazu wird Ihnen Mineralwasser gereicht.

Der Mittagstisch muss am **Vortag bis 11:00 Uhr** in der Verwaltung des Kreis-Seniorenwohnheims St. Martin vorbestellt werden.

**Telefon: 08245/9668-0**

**Zusatzstoffe** 1 mit Farbstoff; 2 mit Konservierungsstoffe; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 mit Geschmacksverstärker; 5 mit Schwefeldioxid; 6 mit Schwärzungsmittel; 7 mit Phosphat; 8 mit Milcheiweiß; 9 koffinhaltig; 10 chininhaltig; 11 mit Süßungsmittel; 12 enthält eine Phenylalaninquelle; 13 gewachst; 14 mit Nitritpökelsalz

**Allergene** A. Weizen-Allergie; B. Fisch-Allergie; C. Hühnerei-Allergie; D. Laktoseintoleranz; E. Lupin-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. Zöliakie/Glutenunverträglichkeit



# Offener Mittagstisch im Kreis-Seniorenwohnheim St. Martin Türkheim

Dienstag

14.04.2026 um 11.30 Uhr

## Menü I

Cremesuppe mit Lauch<sup>8</sup>  
Mediterranes Fleischkühle<sup>a,c,g</sup> mit  
Tomatenreis<sup>2</sup> und Karottensalat<sup>2</sup>.

Obstsalat<sup>11</sup>

## Menü II

Cremesuppe mit Lauch<sup>8</sup>  
Broccoli - Gemüsegratin<sup>c,g</sup> mit kleinen  
Kartoffeln,  
einer leichten Kräutersauce<sup>8</sup> und  
Karottensalat<sup>2</sup>

Obstsalat<sup>11</sup>

Dazu wird Ihnen Wasser gereicht.

Donnerstag

16.04.2026 um 11.30 Uhr

## Menü I

Spargelcremesuppe<sup>8</sup>  
Bunte Spätzle Pfanne<sup>a,c</sup> mit Grillgemüse  
dazu Schnittlauchsauce<sup>g</sup>  
Cremedessert<sup>1,8,11</sup>

## Menü II

Spargelcremesuppe<sup>8</sup>  
Grießschnitten<sup>a,c</sup> mit Zimtucker  
und Pfirsichwürfel.  
Cremedessert<sup>1,8,11</sup>

Dazu wird Ihnen Wasser gereicht.

Der Mittagstisch muss am **Vortag bis 11:00 Uhr** in der Verwaltung des Kreis-Seniorenwohnheims St. Martin vorbestellt werden.

**Telefon: 08245/9668-0**

**Zusatzstoffe** 1 mit Farbstoff; 2 mit Konservierungsstoffe; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 mit Geschmacksverstärker; 5 mit Schwefeldioxid; 6 mit Schwärzungsmittel; 7 mit Phosphat; 8 mit Milcheiweiß; 9 koffinhaltig; 10 chininhaltig; 11 mit Süßungsmittel; 12 enthält eine Phenylalaninquelle; 13 gewachst; 14 mit Nitritpökelsalz

**Allergene** A. Weizen-Allergie; B. Fisch-Allergie; C. Hühnerei-Allergie; D. Laktoseintoleranz; E. Lupin-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. Zöliakie/Glutenunverträglichkeit



# Offener Mittagstisch im Kreis-Seniorenwohnheim St. Martin Türkheim

**Dienstag**

**21.04.2026 um 11.30 Uhr**

## Menü I

Klare Gemüsebrühe mit Nudeln <sup>a</sup>  
Wiener Backendl <sup>a,c,g</sup>  
mit Kartoffel- Gurkensalat

Obst der Saison

## Menü II

Klare Gemüsebrühe mit Nudeln <sup>a</sup>  
Wiener Apfelstrudel <sup>a,c,g</sup> auf einer  
Vanillesauce <sup>g,11</sup> und Kompott <sup>2,3</sup>

Obst der Saison

Dazu wird Wasser gereicht.

**Donnerstag**

**23.04.2026 um 11.30 Uhr**

## Menü I

Blumenkohlcremesuppe <sup>8</sup>  
Gebratene Kasspressknödel <sup>a,c,g</sup>  
auf Rahngemüse  
Kirsch - Joghurtdessert <sup>2,11,g</sup>

## Menü II

Blumenkohlcremesuppe <sup>8</sup>  
Grießbrei <sup>a,g</sup> mit Zimtucker  
und Apfelmuss <sup>2,3</sup>  
Kirsch - Joghurtdessert <sup>2,11,g</sup>

Dazu wird Ihnen Wasser gereicht.

Der Mittagstisch muss am **Vortag bis 11:00 Uhr** in der Verwaltung des Kreis-Seniorenwohnheims St. Martin vorbestellt werden.

**Telefon: 08245/9668-0**

**Zusatzstoffe** 1 mit Farbstoff; 2 mit Konservierungsstoffe; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 mit Geschmacksverstärker; 5 mit Schwefeldioxid; 6 mit Schwärzungsmittel; 7 mit Phosphat; 8 mit Milcheiweiß; 9 koffinhaltig; 10 chininhaltig; 11 mit Süßungsmittel; 12 enthält eine Phenylalaninquelle; 13 gewachst; 14 mit Nitritpökelsalz

**Allergene** A. Weizen-Allergie; B. Fisch-Allergie; C. Hühnerei-Allergie; D. Laktoseintoleranz; E. Lupin-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. Zöliakie/Glutenunverträglichkeit



# Offener Mittagstisch im Kreis-Seniorenwohnheim St. Martin Türkheim

Dienstag

28.04.2026 um 11.30 Uhr

## Menü I

Klare Gemüsebrühe mit Riebele <sup>a</sup>  
Nudelauflauf <sup>a,c,g</sup> mit Marktgemüse  
und Käsekruste <sup>g</sup>  
Stracciatellacreme <sup>g,11</sup>

## Menü II

Klare Gemüsebrühe mit Riebele <sup>a</sup>  
Eier <sup>c</sup> in Senfsauce <sup>g,j</sup> mit Röstitaler  
und Salat  
Stracciatellacreme <sup>g,11</sup>

Dazu wird Ihnen Wasser gereicht.

Donnerstag

30.04.2026 um 11.30 Uhr

## Menü I

Cremesuppe <sup>8</sup>  
Putenrahmgeschnetzeltes <sup>a,c</sup> mit Gemüsereis  
und Kopfsalat <sup>g</sup>  
Mandarinenjoghurt <sup>1,8,11</sup>

## Menü II

Cremesuppe <sup>8</sup>  
Marillenknödel <sup>a,c</sup> auf  
Vanillesoße  
Mandarinenjoghurt <sup>1,8,11</sup>

Dazu wird Ihnen Wasser gereicht.

Der Mittagstisch muss bis am **Vortag bis 11:00 Uhr** in der Verwaltung des Kreis-Seniorenwohnheims  
St. Martin vorbestellt werden.

**Telefon: 08245/9668-0**

**Zusatzstoffe** 1 mit Farbstoff; 2 mit Konservierungsstoffe; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 mit Geschmacksverstärker; 5 mit Schwefeldioxid; 6 mit Schwärzungsmittel; 7 mit Phosphat; 8 mit Milcheiweiß; 9 koffinhaltig; 10 chininhaltig; 11 mit Süßungsmittel; 12 enthält eine Phenylalaninquelle; 13 gewachst; 14 mit Nitritpökelsalz

**Allergene** A. Weizen-Allergie; B. Fisch-Allergie; C. Hühnerei-Allergie; D. Laktoseintoleranz; E. Lupin-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. Zöliakie/Glutenunverträglichkeit