



kreis-  
seniorenwohnheime  
unterallgäu

# Offener Mittagstisch

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



# Offener Mittagstisch im Kreis-Seniorenwohnheim St. Martin Türkheim

Dienstag

05.05.2026 um 11.30 Uhr

## Menü I

Eierflockensuppe <sup>a,i</sup>

Gebratener Leberkäse <sup>2,3,i</sup> mit Rahmspinat <sup>g,i</sup>  
und Salzkartoffeln

Himbeerjoghurt <sup>11,g</sup>

## Menü II

Eierflockensuppe <sup>a,i</sup>

Gefüllte Eierpfannkuchen mit Konfitüre <sup>a,c,g</sup>  
und Kompott <sup>2,3</sup>

Himbeerjoghurt <sup>11,g</sup>

Dazu wird Ihnen Wasser gereicht.

Donnerstag

07.05.2026 um 11.30 Uhr

## Menü I

Blumenkohlsuppe <sup>8</sup>

Rinder Tafelspitz <sup>a,c</sup> mit Salzkartoffeln,  
Rote Beete Salat

Und Meerrettichsauce <sup>g</sup>

Schokoladenpudding <sup>1,8,11</sup>

## Menü II

Blumenkohlsuppe <sup>8</sup>

Königsberger Klopse <sup>a,c</sup> mit Salzkartoffeln  
und Rote Beete Salat.

Schokoladenpudding <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

12.05.2026 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.

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 koffinhalzig; 10 chininhalzig; 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

19.05.2026 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 Wasser gereicht.

Donnerstag

21.05.2026 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 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

26.05.2026 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

28.05.2026 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