



kreis-
seniorenwohnheime
unterallgäu

Offener Mittagstisch

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



Offener Mittagstisch im Kreis-Seniorenwohnheim St. Martin Türkheim

Dienstag

02.06.2026 um 11.30 Uhr

Menü I

Klare Gemüsebrühe mit Nudeln ^a
Wiener Backendl ^{a,c,g}
mit Kartoffel- Gurkensalat

Obst der Saison

Menü II

Klare Gemüsebrühe mit Nudeln ^a
Wiener Apfelstrudel ^{a,c,g} auf einer
Vanillesauce ^{g,11} und Kompott ^{2,3}

Obst der Saison

Dazu wird Wasser gereicht.

Donnerstag

04.06.2026

Fronleichnam

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

09.06.2026 um 11.30 Uhr

Menü I

Klare Gemüsebrühe mit Riebele ^a
Nudelauflauf ^{a,c,g} mit Marktgemüse
und Käsekruste ^g
Stracciatellacreme ^{g,11}

Menü II

Klare Gemüsebrühe mit Riebele ^a
Eier ^c in Senfsauce ^{g,j} mit Röstitaler
und Salat
Stracciatellacreme ^{g,11}

Dazu wird Ihnen Wasser gereicht.

Donnerstag

11.06.2026 um 11.30 Uhr

Menü I

Cremesuppe ⁸
Putenrahmgeschnetzeltes ^{a,c} mit Gemüsereis
und Kopfsalat ^g
Mandarinenjoghurt ^{1,8,11}

Menü II

Cremesuppe ⁸
Marillenknödel ^{a,c} auf
Vanillesoße
Mandarinenjoghurt ^{1,8,11}

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



Offener Mittagstisch im Kreis-Seniorenwohnheim St. Martin Türkheim

Dienstag

16.06.2026 um 11.30 Uhr

Menü I

Eierflockensuppe ^{a,i}

Gebratener Leberkäse ^{2,3,i} mit Rahmspinat ^{g,i}
und Salzkartoffeln

Himbeerjoghurt ^{11,g}

Menü II

Eierflockensuppe ^{a,i}

Gefüllte Eierpfannkuchen mit Konfitüre ^{a,c,g}
und Kompott ^{2,3}

Himbeerjoghurt ^{11,g}

Dazu wird Ihnen Wasser gereicht.

Donnerstag

18.06.2026 um 11.30 Uhr

Menü I

Blumenkohlsuppe ⁸

Rinder Tafelspitz ^{a,c} mit Salzkartoffeln,
Rote Beete Salat

Und Meerrettichsauce ^g

Schokoladenpudding ^{1,8,11}

Menü II

Blumenkohlsuppe ⁸

Königsberger Klopse ^{a,c} mit Salzkartoffeln
und Rote Beete Salat.

Schokoladenpudding ^{1,8,11}

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

23.06.2026 um 11.30 Uhr

Menü I

Cremesuppe mit Lauch⁸
Mediterranes Fleischkühle^{a,c,g} mit
Tomatenreis² und Karottensalat².

Obstsalat¹¹

Menü II

Cremesuppe mit Lauch⁸
Broccoli - Gemüsegratin^{c,g} mit kleinen
Kartoffeln,
einer leichten Kräutersauce⁸ und
Karottensalat²
Obstsalat¹¹

Dazu wird Ihnen Wasser gereicht.

Donnerstag

25.06.2026 um 11.30 Uhr

Menü I

Cremesuppe⁸
Schweinsbratwurst³ auf Sauerkraut und
Salzkartoffeln
Früchtejoghurt⁸

Menü II

Cremesuppe⁸
Rahmchampignon^{a,g,i} mit
Serviettenknödel^{a,c,g} und Salat^j
Früchtejoghurt⁸

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

30.06.2026 um 11.30 Uhr

Menü I

Broccoli Cremesuppe ⁸

Gebratener Hähnchenschenkel auf einer
Paprikasauce ^{i,g} mit Gemüsereis ⁱ

Obst der Saison

Menü II

Broccoli Cremesuppe ⁸

Kraut Schupfnudeln ^{a,c,f} mit Bauchspeck ^{2,3}
und Salat ^j

Obst der Saison

Dazu wird Ihnen Wasser gereicht.

Donnerstag

02.07.2026 um 11.30 Uhr

Menü I

Spargelcremesuppe ⁸

Gedünstete Ochsenbrust auf einer
Meerrettichsauce ^{a,g,i} mit Salzkartoffeln und
Rote Beete Salat

Früchtekompott ^{2,3}

Menü II

Spargelcremesuppe ⁸

Überbackener
Macaroni-Gemüseauflauf ^{a,c,g,i}
mit Salat ⁱ

Früchtekompott ^{2,3}

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