



# Offener Mittagstisch im Kreis-Seniorenwohnheim St. Martin Türkheim

Dienstag

**30.12.2025 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 Mineralwasser gereicht.

**Wir wünschen allen unseren Gästen ein gutes und  
gesundes neues Jahr 2026!**

Der Mittagstisch muss bis **Montag 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

13.01.2026 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

Dazu wird Ihnen Mineralwasser gereicht.

## 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

15.01.2026 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>

Dazu wird Ihnen Mineralwasser gereicht.

## 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>

Der Mittagstisch muss bis **Montag 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



kreis-  
seniorenwohnheime  
unterallgäu

# Offener Mittagstisch im Kreis-Seniorenwohnheim St. Martin Türkheim

**Donnerstag**

**08.01.2026 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 bis **Montag 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

20.01.2026 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

22.01.2026 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 Zimtzucker  
und Pfirsichwürfel.  
Cremedessert <sup>1,8,11</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 Schwefelkohlenstoff; 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

27.01.2026 um 11.30 Uhr

## Menü I

Klare Gemüsebrühe mit Nudeln <sup>a</sup>

Wiener Backhendl <sup>a,c,g</sup>  
mit Kartoffel- Gurkensalat

Obst der Saison

Dazu wird Ihnen Mineralwasser gereicht.

## 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

Donnerstag

29.01.2026 um 11.30 Uhr

## Menü I

Blumenkohlcremesuppe <sup>8</sup>

Gebratene Kasspressknödel <sup>a,c,g</sup>  
auf Rahmgemüse

Kirsch - Joghurtdessert <sup>2,11,g</sup>

Dazu wird Ihnen Mineralwasser gereicht.

## Menü II

Blumenkohlcremesuppe <sup>8</sup>

Grießbrei <sup>a,g</sup> mit Zimtzucker  
und Apfelmuss <sup>2,3</sup>

Kirsch - Joghurtdessert <sup>2,11,g</sup>

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