



Offener Mittagstisch im Kreis-Seniorenwohnheim St. Martin Türkheim

Dienstag

30.12.2025 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 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 ⁸

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

Obst der Saison

Dazu wird Ihnen Mineralwasser gereicht.

Menü II

Broccoli Cremesuppe ⁸

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

Obst der Saison

Dazu wird Ihnen Mineralwasser gereicht.

Donnerstag

15.01.2026 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}

Dazu wird Ihnen Mineralwasser gereicht.

Menü II

Spargelcremesuppe ⁸

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

Früchtekompott ^{2,3}

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 ⁸
Schweinsbratwurst ³ auf Sauerkraut und
Salzkartoffeln
Früchtejoghurt ⁸

Menü II

Cremesuppe ⁸
Rahmchampignon ^{a,g,i} mit
Serviettenknödel ^{a,c,g} und Salat ^j
Früchtejoghurt ⁸

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 ⁸

Mediterranes Fleischküchle ^{a,c,g} mit
Tomatenreis ² und Karottensalat ².

Obstsalat ¹¹

Menü II

Cremesuppe mit Lauch ⁸

Broccoli - Gemüsegratin ^{c,g} mit kleinen
Kartoffeln,
einer leichten Kräutersauce ⁸ und
Karottensalat ²
Obstsalat ¹¹

Dazu wird Ihnen Mineralwasser gereicht.

Donnerstag

22.01.2026 um 11.30 Uhr

Menü I

Spargelcremesuppe ⁸

Bunte Spätzle Pfanne ^{a,c} mit Grillgemüse
dazu Schnittlauchsauce ^g

Cremedessert ^{1,8,11}

Menü II

Spargelcremesuppe ⁸

Grießschnitten ^{a,c} mit Zimtzucker
und Pfirsichwürfel.
Cremedessert ^{1,8,11}

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 ^a

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

Obst der Saison

Dazu wird Ihnen Mineralwasser gereicht.

Menü II

Klare Gemüsebrühe mit Nudeln ^a

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

Obst der Saison

Donnerstag

29.01.2026 um 11.30 Uhr

Menü I

Blumenkohlcremesuppe ⁸

Gebratene Kasspressknödel ^{a,c,g}
auf Rahmgemüse

Kirsch - Joghurtdessert ^{2,11,g}

Dazu wird Ihnen Mineralwasser gereicht.

Menü II

Blumenkohlcremesuppe ⁸

Grießbrei ^{a,g} mit Zimtzucker
und Apfelmuss ^{2,3}

Kirsch - Joghurtdessert ^{2,11,g}

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