

MITTAGESSEN auf Rädern

KW 3	Montag, 13.01.2025	Dienstag, 14.01.2025	Mittwoch, 15.01.2025	Donnerstag, 16.01.2025	Freitag, 17.01.2025	Samstag, 18.01.2025	Sonntag, 19.01.2025
Suppe	<i>Currycreme- suppe</i>	<i>Nudelsuppe</i>	<i>Karottenrahm- suppe</i>	<i>Nudelsuppe</i>	<i>Fenchelsuppe</i>		<i>Kraftbrühe mit Einlage</i>
Menü 1	<i>Gebackener Fleischkäse mit Zwiebelsoße, Kohlrabigemüse und Nudeln</i>	<i>Semmelknödel Champignon- Speckrahmsoße mit Salat</i>	<i>Milchreis-Obst- Auflauf mit Vanillesoße</i>	<i>Gekochte Ochsenbrust mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren, Bouillonkartoffeln und Rote-Beete-Salat</i>	<i>Paniertes Rotbarschfilet mit Remouladen- soße, Kartoffel- und Endiviensalat</i>	<i>Kartoffeleintopf mit Speck- und Wursteinlage, Weckle</i>	<i>Putenrahm- geschnetzeltes, Schwarzwurzeln und Spätzle</i>
Menü 2	<i>Gefüllte Paprika mit Bratensoße, Kohlrabigemüse und Nudeln</i>	<i>Tagiatelle Champignon- rahmsoße und Salat</i>	<i>Tortellini in Käsesauce, Salatteller</i>	<i>Gekochte Ochsenbrust mit Schnittlauch- soße, Preiselbeeren, Bouillonkartoffeln und Rote-Beete-Salat</i>	<i>Geräucherte Bauernbratwürste mit Kartoffel- und Endiviensalat</i>	<i>Vegetarischer Kartoffeleintopf, Weckle</i>	<i>Putenrahm- geschnetzeltes, Schwarzwurzeln und Kartoffelbrei</i>
Dessert	<i>Früchtejoghurt</i>	<i>Panna Cotta</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Erdbeerpudding</i>	<i>Pfirsichkompott</i>	<i>Orangenquark</i>	<i>Gebäck</i>

AWO Tel.: 07832-4522, Küche Tel.: 07834-838524

Wir wünschen guten Appetit

Erläuterungen der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergenen in Lebensmitteln siehe Extrainformation Änderungen vorbehalten.

Allergenplan

KW 3	Montag, 13.01.2025	Dienstag, 14.01.2025	Mittwoch, 15.01.2025	Donnerstag, 16.01.2025	Freitag, 17.01.2025	Samstag, 18.01.2025	Sonntag, 19.01.2025
Suppe	Currycreme- suppe a,a1,l 1 kcal: 123,5	Nudelsuppe kcal: 70,8	Karottenrahm- suppe a,a1,g,l 1 kcal: 155,4	Nudelsuppe kcal: 70,8	Fenchelsuppe a,a1,g,l 1 kcal: 124,9		Kraftbrühe mit Einlage a,a1,c,i kcal: 66,3
Menü 1	Gebackener Fleischkäse 2,3,4,10 mit Zwiebelsoße, a,a1,a3,l 1 Kohlrabigemüse und Nudeln kcal: 1067,9	Semmelknödel a Champignon- Speckrahmsoße a,a1,l 1,3 mit Salat j kcal: 374,5	Milchreis-Obst- Auflauf g mit Vanillesoße g kcal: 240,6	Gekochte Ochsenbrust i mit Meerrettichsoße, a,a1,g,l 1,3,5 Preiselbeeren, Bouillonkartoffeln i und Rote-Beete-Salat kcal: 769,3	Paniertes Rotbarschfilet a,a1,d mit Remouladen- soße, c,g,j 1,2,3,8 Kartoffel- und a,a1 4 Endiviensalat a,a1 4 kcal: 756,0	Kartoffeleintopf mit Speck- und Wursteinlage, i 2,3 Weckle a,c kcal: 500,7	Putenrahm- geschnetzeltes, Schwarzwurzeln und a,a1,g 1 Spätzle a,a1,c 1 kcal: 396,6
Menü 2	Gefüllte Paprika a,a1,a5,c,i 1 mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Kohlrabigemüse und Nudeln kcal: 1039,9	Tagiatelle a Champignon- rahmsoße a,a1,l 1,3 und Salat a,a1 4 kcal: 425,7	Tortellini in Käsesauce, a,a1,c,g,l 1,2 Salatteller a,a1 4 kcal: 463,6	Gekochte Ochsenbrust i mit Schnittlauch- soße, a,a1,g,l 1 Preiselbeeren, Bouillonkartoffeln i und Rote-Beete-Salat kcal: 772,7	Geräucherte Bauernbratwürste j 2,3,10 mit Kartoffel- und a,a1 4 Endiviensalat a,a1 4 kcal: 565,4	Vegetarischer Kartoffeleintopf, i 2,3 Weckle a,c kcal: 500,7	Putenrahm- geschnetzeltes, Schwarzwurzeln und a,a1,g 1 Kartoffelbrei kcal: 381,1

Allergenplan

KW 3	Montag, 13.01.2025	Dienstag, 14.01.2025	Mittwoch, 15.01.2025	Donnerstag, 16.01.2025	Freitag, 17.01.2025	Samstag, 18.01.2025	Sonntag, 19.01.2025
Dessert	Früchtejoghurt f,g 8 kcal: 128,2	Panna Cotta g kcal: 171,9	Frisches Obst kcal: 97,5	Erdbeerpudding g 1 kcal: 205,1	Pfirsichkompott g kcal: 135,7	Orangenquark g 1,8 kcal: 109,3	Gebäck kcal: 153,5

LEGENDE DER KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGEN ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE IN LEBENSMITTELN

Wir verwenden nur in Ausnahmefällen Lebensmittel, die kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gemäß der Zusatzstoff-Verordnung enthalten. Viele Lebensmittel enthalten sogenannte Allergene auf die ebenfalls hingewiesen werden muss. Auf dem Speisenplan finden sie Fußnoten, die es Ihnen ermöglichen, kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene genau zu identifizieren. Grundlage hierfür ist die Information, die der Hersteller auf der jeweiligen Verpackung angibt.

Im Zweifel wenden Sie sich bitte direkt an uns.

Die Fußnoten sind wie folgt definiert:

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

- 1) Farbstoff
- 2) Konservierungsstoff
- 3) Antioxidationsmittel
- 4) Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) Phosphat
- 9) Süßungsmittel
- 10) Phenylaninquelle
- 11) abführend
- 12) unter Schutzatmosphäre verpackt

Allergene

- a) Gluten (a1-Weizen, a2-Roggen, a3-Gerste, a4-Hafer, a5-Dinkel, a6-Kamut und Hybridstämme davon)
- b) Krebstiere
- c) Ei
- d) Fisch
- e) Erdnüsse
- f) Soja
- g) Milch/Laktose
- h) Schalenfrüchte (h1-Mandeln, h2-Hasel, h3-Walnuss, h4 - Cashew-Kerne, h5-Pecannuss, h6-Paranuss, h7-Pistazien, h8-Macadamia-Nüsse, h9-Queensland-Nuss)
- i) Sellerie
- j) Senf
- k) Sesam
- l) Schwefeldioxid und Sulfite
- m) Histamin
- n) Lupinen
- o) Weichtiere
- p) Allergenfrei