

MITTAGESSEN auf Rädern

KW 47	Montag, 18.11.2024	Dienstag, 19.11.2024	Mittwoch, 20.11.2024	Donnerstag, 21.11.2024	Freitag, 22.11.2024	Samstag, 23.11.2024	Sonntag, 24.11.2024
Suppe	<i>Gebrannte Grießsuppe</i>	<i>Buchstaben- suppe</i>	<i>Karottenrahm- suppe</i>	<i>Nudelsuppe</i>	<i>Zwiebelsuppe</i>		<i>Klare Fleischbrühe mit Einlage</i>
Menü 1	<i>Leberknödel mit Bratensoße, Weinsauerkraut und Kartoffelbrei</i>	<i>Currywurst mit Kartoffelspalten und Salat</i>	<i>Gefüllte Paprika mit Tomatensoße, Salzkartoffeln und Salat</i>	<i>Gefüllter Schweinebauch mit Malzbiersoße, Karotten und Knöpfe</i>	<i>Schlemmerfilet "Provence" mit Dillsoße, Rahmwirsing und Salzkartoffeln</i>	<i>"Eintopf von Kraut und Rüben" Weckle</i>	<i>"Eingemachtes Kalbfleisch" mit Bandnudeln und Salat</i>
Menü 2	<i>Schupfnudeln mit Specksauerkraut</i>	<i>Gefüllte Pfannenkuchen mit Spinatfüllung und Salat</i>	<i>Gefüllte Paprika mit Tomatensoße, Salzkartoffeln und Salat</i>	<i>Bunter Nudelaufbau mit Rahmsoße</i>	<i>Reibekuchen mit Apfelkompott</i>	<i>"Eintopf von Kraut und Rüben" Weckle</i>	<i>Eingemachtes Kalbfleisch mit Bandnudeln und Salat</i>
Dessert	<i>Früchtejoghurt</i>	<i>Erdbeerpudding</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Orangencreme</i>	<i>Obstquark</i>	<i>Milchreis</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 47	Montag, 18.11.2024	Dienstag, 19.11.2024	Mittwoch, 20.11.2024	Donnerstag, 21.11.2024	Freitag, 22.11.2024	Samstag, 23.11.2024	Sonntag, 24.11.2024
Suppe	Gebrannte Grießsuppe a,a1,i kcal: 79,5	Buchstaben- suppe i kcal: 37,7	Karottenrahm- suppe a,a1,g,l 1 kcal: 155,4	Nudelsuppe kcal: 70,8	Zwiebelsuppe l kcal: 43,4		Klare Fleischbrühe mit Einlage i kcal: 45,0
Menü 1	Leberknödel a,a1,c mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Weinsauerkraut l 1,3 und Kartoffelbrei kcal: 456,6	Currywurst 2,3,4,10 mit Kartoffelspalten und Salat a,a1 4 a,a1,l 1 kcal: 3378,5	Gefüllte Paprika a,a1,a5,c,i 1 mit Tomatensoße, a,a1 1 Salzkartoffeln und Salat a,a1 4 kcal: 22036,7	Gefüllter Schweinebauch mit Malzbiersoße, a,a1,a3,l 1 Karotten 1 und Knöpfe kcal: 327,7	Schlemmerfilet "Provence" a,a1,d,f,g,i mit Dillsöße, a,a1,l 1 Rahmwirsing g 1 und Salzkartoffeln kcal: 454,1	"Eintopf von Kraut und Rüben" i Weckle a,c kcal: 372,1	"Eingemachtes Kalbfleisch" a,a1,l 1 mit Bandnudeln a und Salat a,a1,c,j 1,3,4,8 kcal: 658,8
Menü 2	Schupfnudeln a,a1,c mit Specksauerkraut l 1,2,3,10 kcal: 252,3	Gefüllte Pfannenkuchen a,a1,c,g mit Spinatfüllung a,a1,g,l 1 und Salat a,a1 4 kcal: 777,1	Gefüllte Paprika a,a1,a5,c,i 1 mit Tomatensoße, a,a1 1 Salzkartoffeln und Salat a,a1 4 kcal: 22036,7	Bunter Nudelauf g mit Rahmsoße a,a1,a3,l 1 kcal: 722,7	Reibekuchen a,a1,c mit Apfelkompott 3 kcal: 347,7	"Eintopf von Kraut und Rüben" i Weckle a,c kcal: 372,1	Eingemachtes Kalbfleisch a,a1,l 1 mit Bandnudeln a und Salat a,a1,c,j 1,3,4,8 kcal: 658,8
Dessert	Früchtejoghurt g kcal: 100,6	Erdbeerpudding g 1 kcal: 205,1	Frisches Obst kcal: 97,5	Orangencreme g kcal: 147,4	Obstquark g kcal: 128,1	Milchreis g kcal: 165,9	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