

MITTAGESSEN auf Rädern

KW 32	Montag, 05.08.2024	Dienstag, 06.08.2024	Mittwoch, 07.08.2024	Donnerstag, 08.08.2024	Freitag, 09.08.2024	Samstag, 10.08.2024	Sonntag, 11.08.2024
Suppe	<i>Kartoffelsuppe</i>	<i>Gebrannte Grießsuppe</i>	<i>Kürbisrahmsuppe</i>	<i>Eiermuschelsuppe</i>	<i>Tomatencreme- suppe</i>		<i>Gemüsebrühe mit Einlage</i>
Menü 1	<i>Frikadellen mit Bratensoße, Karotten und Kartoffelbrei</i>	<i>Spaghetti mit Tomaten- Linsensoße, Hirtenkäse und Salat</i>	<i>Germknödel mit Vanillesoße und heiße Pflaumen</i>	<i>Grillsteak mit Biersoße, grünen Bohnen und Bratkartoffeln</i>	<i>Paniertes Fischfilet mit Remouladen- soße, Kartoffel- und Blattsalat</i>	<i>Gemüse Eintopf mit Rindfleischeinlage Weckle</i>	<i>Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Spätzle und Salat</i>
Menü 2	<i>Gemüselaibchen mit Bratensoße, Karotten und Kartoffelbrei</i>	<i>Spaghetti mit Tomaten- Linsensoße, Hirtenkäse und Salat</i>	<i>Bunte Nudelpfanne</i>	<i>Buntes Gemüseragout mit Bratkartoffeln</i>	<i>Maultaschen mit Zwiebelschmälze, Kartoffel- und Blattsalat</i>	<i>Gemüse Eintopf mit Rindfleischeinlage Weckle</i>	<i>Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Spätzle und Salat</i>
Dessert	<i>Joghurt</i>	<i>Quarkspeise</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Karamelpudding</i>	<i>Melonensalat</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 32	Montag, 05.08.2024	Dienstag, 06.08.2024	Mittwoch, 07.08.2024	Donnerstag, 08.08.2024	Freitag, 09.08.2024	Samstag, 10.08.2024	Sonntag, 11.08.2024
Suppe	Kartoffelsuppe i kcal: 150,8	Gebrannte Grießsuppe a,a1,i kcal: 79,5	Kürbisrahmsuppe a,a1,l 1 kcal: 99,8	Eiermuschelsuppe i kcal: 37,7	Tomatencreme- suppe a,a1,g 1,8 kcal: 141,3		Gemüsebrühe mit Einlage kcal: 8,5
Menü 1	Frikadellen a,a1,c mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Karotten und 1 Kartoffelbrei kcal: 397,0	Spaghetti a,c 1 mit Tomaten- Linsensoße, i Hirtenkäse und Salat a,a1 2,3,4 kcal: 818,9	Germknödel a,a1,c,g mit Vanillesoße g und heiße Pflaumen g 3 kcal: 641,6	Grillsteak l mit Biersoße, a,a1,a3,l 1 grünen Bohnen 1 und Bratkartoffeln 1 kcal: 727,9	Paniertes Fischfilet a,a1,d mit Remouladen- soße, c,g,j 1,2,3,8 Kartoffel- und a,a1 4 Blattsalat a,a1 4 kcal: 756,0	Gemüse Eintopf mit Rindfleischeinlage i Weckle a,c kcal: 372,1	Geschnetzeltes "Züricher Art" a,a1,i,l 1 mit Spätzle a,a1,c 1 und Salat a,a1 4 kcal: 494,5
Menü 2	Gemüselaiabchen a mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Karotten und 1 Kartoffelbrei kcal: 364,0	Spaghetti a,c mit Tomaten- Linsensoße, i Hirtenkäse und Salat a,a1 2,3,4 kcal: 1318,6	Bunte Nudelpfanne g kcal: 626,9	Buntes Gemüseragout a,a1,i,j,l 1 mit Bratkartoffeln 1 kcal: 275,0	Maultaschen mit Zwiebelschmälze, a,a1,c,g,i Kartoffel- und a,a1 4 Blattsalat a,a1 4 kcal: 719,6	Gemüse Eintopf mit Rindfleischeinlage i Weckle a,c kcal: 372,1	Geschnetzeltes "Züricher Art" a,a1,i,l 1 mit Spätzle a,a1,c 1 und Salat a,a1 4 kcal: 494,5
Dessert	Joghurt g kcal: 113,4	Quarkspeise g 8 kcal: 100,7	Frisches Obst kcal: 31,7	Karamelpudding g kcal: 140,3	Melonensalat kcal: 82,5	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