

MITTAGESSEN auf Rädern

KW 45	Montag, 04.11.2024	Dienstag, 05.11.2024	Mittwoch, 06.11.2024	Donnerstag, 07.11.2024	Freitag, 08.11.2024	Samstag, 09.11.2024	Sonntag, 10.11.2024
Suppe	<i>Broccolicreme- suppe</i>	<i>Nudelreis- suppe</i>	<i>Kürbisrahmsuppe</i>	<i>Eiermuschel- suppe</i>	<i>Kartoffelsuppe</i>		<i>Klare Fleischbrühe mit Einlage</i>
Menü 1	<i>Gebackener Fleischkäse mit Zwiebelsoße, Karotten und Kartoffelbrei</i>	<i>Käseknödel mit Blattspinat, Kräutersoße und Salat</i>	<i>Rigatoni mit Schinken-Sahne- Soße und Salat</i>	<i>Geräucherter Kasslernacken mit Malzbiersoße, Sauerkraut und Kartoffelbrei</i>	<i>Rühreier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln</i>	<i>Erbseintopf mit Speck- und Wursteinlage Weckle</i>	<i>Ofengeschnetzeltes mit Spätzle und Salat</i>
Menü 2	<i>Gebackener Fleischkäse mit Bratensoße, Karotten und Kartoffelbrei</i>	<i>Milchreis mit Gewürzkirschen</i>	<i>Gnocchi mit Schinken-Sahne- Soße und Salat</i>	<i>Getreidetaler mit Malzbiersoße, Rahmwirsing und Kartoffelbrei</i>	<i>Fischfilet auf dem Gemüsebeet mit Dillsoße, und Salzkartoffeln</i>	<i>Erbseintopf mit Speck- und Wursteinlage Weckle</i>	<i>Ofengeschnetzeltes mit Spätzle und Salat</i>
Dessert	<i>Joghurt</i>	<i>Pfirsichkompott</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Schokoladen- pudding</i>	<i>Kokos-Ananas- Dessert</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 45	Montag, 04.11.2024	Dienstag, 05.11.2024	Mittwoch, 06.11.2024	Donnerstag, 07.11.2024	Freitag, 08.11.2024	Samstag, 09.11.2024	Sonntag, 10.11.2024
Suppe	Broccolicreme- suppe a,a1,g,l 1 Sagospel c,g kcal: 210,2	Nudelreis- suppe i kcal: 39,0	Kürbisrahmsuppe a,a1,l 1 kcal: 99,8	Eiermuschel- suppe i kcal: 37,7	Kartoffelsuppe i kcal: 150,8		Klare Fleischbrühe mit Einlage i kcal: 64,6
Menü 1	Gebackener Fleischkäse 2,3,4,10 mit Zwiebelsoße, a,a1,a3,l 1 Karotten und 1 Kartoffelbrei kcal: 771,6	Käseknödel a,a1,c mit Blattspinat, a,a1,g 1 Kräutersoße a,a1,g,l 1 und Salat a,a1 4 kcal: 535,7	Rigatoni mit Schinken-Sahne- Soße g,j 2,3 und Salat kcal: 726,5	Geräucherter Kasslernacken a,a1,i,l 1 mit Malzbiersoße, a,a1,a3,l 1 Sauerkraut l 1,3 und Kartoffelbrei kcal: 351,9	Rühreier c,g 1 mit Rahmspinat a,a1,g 1 und Salzkartoffeln kcal: 424,5	Erbseneintopf mit Speck- und Wursteinlage i 2,3 Weckle a,c kcal: 509,7	Ofengeschnetzelt es a,a1,g,i 2,3,8,10 mit Spätzle a,a1,c 1 und Salat a,a1 4 kcal: 487,6
Menü 2	Gebackener Fleischkäse 2,3,4,10 mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Karotten und 1 Kartoffelbrei kcal: 742,0	Milchreis mit Gewürzkirschen kcal: 4092,0	Gnocchi mit Schinken-Sahne- Soße g,j 2,3 und Salat kcal: 726,5	Getreidetaler mit Malzbiersoße, a,a1,a3,l 1 Rahmwirsing g 1 und Kartoffelbrei kcal: 446,8	Fischfilet auf dem Gemüsebeet d,i,l 1 mit Dillsoße, a,a1,l 1 und Salzkartoffeln kcal: 444,8	Erbseneintopf mit Speck- und Wursteinlage i 2,3 Weckle a,c kcal: 509,7	Ofengeschnetzelt es a,a1,g,i 2,3,8,10 mit Spätzle a,a1,c 1 und Salat a,a1 4 kcal: 487,6
Dessert	Joghurt g,h,h1 kcal: 95,3	Pfirsichkompott g kcal: 135,7	Frisches Obst kcal: 145,0	Schokoladen- pudding g 8 kcal: 115,7	Kokos-Ananas- Dessert a,c,g kcal: 265,6	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