

MITTAGESSEN auf Rädern

KW 39	Montag, 23.09.2024	Dienstag, 24.09.2024	Mittwoch, 25.09.2024	Donnerstag, 26.09.2024	Freitag, 27.09.2024	Samstag, 28.09.2024	Sonntag, 29.09.2024
Suppe	<i>Fenchelsuppe</i>	<i>Eiermuschel- suppe</i>	<i>Kartoffelsuppe</i>	<i>Nudlereissuppe</i>	<i>Gemüsecreme- suppe</i>		<i>Klare Fleischbrühe mit Einlage</i>
Menü 1	<i>Fleischklopse mit Tomatensoße, Makkaroni und Salat</i>	<i>"Schwäbisches Linsengemüse" mit Spätzle, Wienerle</i>	<i>Apfelküchle mit Vanillesoße</i>	<i>Pilzkracher mit Bratensoße, Rahmwirsing Kartoffelbrei</i>	<i>Paniertes Schollenfilet mit Remouladen- soße, Kartoffel- und Endiviensalat</i>	<i>Bunter Hühnereintopf Weckle</i>	<i>Gemischtes Gulasch mit Rosenkohl Nudeln</i>
Menü 2	<i>Grünkerntaler mit Tomatensoße, Salzkartoffeln und Salat</i>	<i>Gemüseragout mit Spätzle, Wienerle</i>	<i>Pfannkuchen mit Spargelragout und Salat</i>	<i>Pilzkracher mit Bratensoße, Rahmwirsing Kartoffelbrei</i>	<i>Geräucherte Bauernbratwürste mit Kartoffel- und Endiviensalat</i>	<i>Bunter Hühnereintopf Weckle</i>	<i>Gemischtes Gulasch mit Rosenkohl Kartoffelbrei</i>
Dessert	<i>Joghurt</i>	<i>Vanillepudding</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Rote Inge</i>	<i>Schokoladen- pudding</i>	<i>Kirsch-Schicht- Dessert</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 39	Montag, 23.09.2024	Dienstag, 24.09.2024	Mittwoch, 25.09.2024	Donnerstag, 26.09.2024	Freitag, 27.09.2024	Samstag, 28.09.2024	Sonntag, 29.09.2024
Suppe	Fenchelsuppe a,a1,g,l 1 kcal: 124,9	Eiermuschel- suppe i kcal: 37,7	Kartoffelsuppe i kcal: 150,8	Nudeldreissuppe i kcal: 39,0	Gemüsecreme- suppe a,a1,g,i,l 1 kcal: 142,8		Klare Fleischbrühe mit Einlage i kcal: 45,0
Menü 1	Fleischklopse c mit Tomatensoße, a,a1 1 Makkaroni und Salat kcal: 706,0	"Schwäbisches Linsengemüse" a,a1,a3,i,l 1 mit Spätzle, a,a1,c 1 Wienerle 2,3 kcal: 555,2	Apfelküchle a,a1,c,g mit Vanillesoße g kcal: 300,7	Pilzkracher a,c,g mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Rahmwirsing g 1 Kartoffelbrei kcal: 523,2	Paniertes Schollenfilet a,a1,d mit Remouladen- soße, c,g,j 1,2,3,8 Kartoffel- und a,a1 4 Endiviensalat a,a1 4 kcal: 726,2	Bunter Hühnereintopf i Weckle a,c kcal: 279,1	Gemischtes Gulasch mit Rosenkohl g 1 Nudeln a kcal: 1509,8
Menü 2	Grünkerntaler c,g,i mit Tomatensoße, a,a1,i,l 1,3 Salzkartoffeln und Salat kcal: 13442,1	Gemüseragout a,a1,g,l 1 mit Spätzle, a,a1,c 1 Wienerle 2,3 kcal: 618,4	Pfannkuchen a,a1,c,g mit Spargelragout und Salat a,a1 4 kcal: 9855,5	Pilzkracher a,c,g mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Rahmwirsing g 1 Kartoffelbrei kcal: 523,2	Geräucherte Bauernbratwürste j 2,3,10 mit Kartoffel- a,a1 4 und Endiviensalat a,a1 4 kcal: 565,4	Bunter Hühnereintopf i Weckle a,c kcal: 279,1	Gemischtes Gulasch mit Rosenkohl g 1 Kartoffelbrei kcal: 1477,6
Dessert	Joghurt g kcal: 132,1	Vanillepudding g kcal: 147,4	Frisches Obst kcal: 83,9	Rote Inge g kcal: 95,5	Schokoladen- pudding g 8 kcal: 115,7	Kirsch-Schicht- Dessert g 8 kcal: 110,5	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