

## MITTAGESSEN auf Rädern

<b>KW 26</b>	<b>Montag, 24.06.2024</b>	<b>Dienstag, 25.06.2024</b>	<b>Mittwoch, 26.06.2024</b>	<b>Donnerstag, 27.06.2024</b>	<b>Freitag, 28.06.2024</b>	<b>Samstag, 29.06.2024</b>	<b>Sonntag, 30.06.2024</b>
<b>Suppe</b>	<i>Karottenrahmsuppe</i>	<i>Eiermuschelsuppe</i>	<i>Bärlauchcremesuppe</i>	<i>Grünkernsuppe</i>	<i>Eierflockensuppe</i>		<i>Klare Fleischbrühe mit Einlage</i>
<b>Menü 1</b>	<i>Königsberger Klopse mit Mischgemüse und Reis</i>	<i>Rigatoni mit Schinken-Sahne-Sauce und Salat</i>	<i>Kartoffelpuffer mit Apfelkompott</i>	<i>Hackbraten mit Biersoße, Speckbohnen und Bechamelkartoffeln</i>	<i>Paniertes Fischfilet mit Remouladensoße, Kartoffel- und Blattsalat</i>	<i>Kartoffeleintopf mit Speck- und Wursteinlage Weckle</i>	<i>Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Fingerkarotten und Spätzle</i>
<b>Menü 2</b>	<i>Getreidetaler mit Kräutersoße, Mischgemüse und Reis</i>	<i>Gnocchi mit Schinken-Sahne-Sauce und Salat</i>	<i>Tortellini in Kräutersauce, Salatteller</i>	<i>Hackbraten mit Biersoße, Speckbohnen und Bechamelkartoffeln</i>	<i>Geräucherte Bauernbratwurst mit Zwiebelsoße, Kartoffel- und Blattsalat</i>	<i>Kartoffeleintopf mit Speck- und Wursteinlage Weckle</i>	<i>Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Fingerkarotten und Spätzle</i>
<b>Dessert</b>	<i>Fruchtjoghurt</i>	<i>Ananaskompott</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Vanillepudding</i>	<i>Orangencreme</i>	<i>Kirschquark</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 26	Montag, 24.06.2024	Dienstag, 25.06.2024	Mittwoch, 26.06.2024	Donnerstag, 27.06.2024	Freitag, 28.06.2024	Samstag, 29.06.2024	Sonntag, 30.06.2024
Suppe	Karottenrahmsuppe a,a1,g,l 1 kcal: 155,4	Eiermuschelsuppe i kcal: 37,7	Bärlauchcremesuppe a,a1,l 1 kcal: 122,7	Grünkernsuppe a,a5 kcal: 73,9	Eierflockensuppe c kcal: 26,6		Klare Fleischbrühe mit Einlage a,a1,c,i kcal: 66,3
Menü 1	Königsberger Klopse a,a1,c,l 1 mit Mischgemüse 1 und Reis kcal: 669,6	Rigatoni mit Schinken-Sahne-Sauce g,j 2,3 und Salat j kcal: 722,4	Kartoffelpuffer mit Apfelkompott g 3 kcal: 268,6	Hackbraten a,a1,a3,c,j mit Biersoße, a,a1,a3,l 1 Speckbohnen 1 und Bechamelkartoffeln a,a1,g 1 kcal: 595,4	Paniertes Fischfilet a,a1,d mit Remouladensoße, c,g,j 1,2,3,8 Kartoffel- und a,a1 4 Blattsalat a,a1 4 kcal: 651,9	Kartoffeleintopf mit Speck- und Wursteinlage i 2,3 Weckle a,c kcal: 500,7	Geschnetzeltes "Züricher Art" a,a1,i,l 1 mit Fingerkarotten 1 und Spätzle kcal: 465,3
Menü 2	Getreidetaler 10 mit Kräutersoße, a,a1,g,l 1 Mischgemüse 1 und Reis kcal: 493,7	Gnocchi mit Schinken-Sahne-Sauce g,j 2,3 und Salat j kcal: 722,4	Tortellini in Kräutersauce, a,a1,c,g,l 1,2 Salatteller a,a1,l 4,5,8 kcal: 489,2	Hackbraten a,a1,a3,c,j mit Biersoße, a,a1,a3,l 1 Speckbohnen a,a1 1,2,3 und Bechamelkartoffeln a,a1,g 1 kcal: 648,0	Geräucherte Bauernbratwurst j 2,3,10 mit Zwiebelsoße, a,a1,a3,l 1 Kartoffel- und a,a1 4 Blattsalat a,a1 4 kcal: 653,3	Kartoffeleintopf mit Speck- und Wursteinlage i 2,3 Weckle a,c kcal: 500,7	Geschnetzeltes "Züricher Art" a,a1,i,l 1 mit Fingerkarotten 1 und Spätzle kcal: 465,3

## Allergenplan

<b>KW 26</b>	<b>Montag, 24.06.2024</b>	<b>Dienstag, 25.06.2024</b>	<b>Mittwoch, 26.06.2024</b>	<b>Donnerstag, 27.06.2024</b>	<b>Freitag, 28.06.2024</b>	<b>Samstag, 29.06.2024</b>	<b>Sonntag, 30.06.2024</b>
Dessert	Fruchtjoghurt g 8 kcal: 89,9	Ananaskompott l kcal: 77,7	Frisches Obst kcal: 68,8	Vanillepudding g kcal: 147,4	Orangencreme g,l kcal: 75,7	Kirschquark 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