

MITTAGESSEN auf Rädern

KW 43	Montag, 21.10.2024	Dienstag, 22.10.2024	Mittwoch, 23.10.2024	Donnerstag, 24.10.2024	Freitag, 25.10.2024	Samstag, 26.10.2024	Sonntag, 27.10.2024
Suppe	<i>Gemüsecreme- suppe</i>	<i>Eiermuschel- suppe</i>	<i>Bärlauchcreme- suppe</i>	<i>Buchstabensuppe</i>	<i>Gebrannte Grießsuppe</i>		<i>Hühnerbrühe mit Einlage</i>
Menü 1	<i>Königsberger Klopse mit Erbsen und Reis</i>	<i>Hirsetaler mit Currysoße, Petersilien- kartoffeln und Karottensalat</i>	<i>Spaghetti mit roter Tomaten- Linsensauce und gem. Salat</i>	<i>Hackbraten mit Bratensoße, Rosenkohl und Kartoffelbrei</i>	<i>Seelachs auf Spinat Salzkartoffeln</i>	<i>Bunter Gulascheintopf Weckle</i>	<i>Rehragout mit Preiselbeeren, Spätzle und Salat</i>
Menü 2	<i>Fleischklopse mit Schnittlauch- soße, Erbsen und Salzkartoffeln</i>	<i>Hirsetaler mit Currysoße, Petersilien- kartoffeln und Karottensalat</i>	<i>Spaghetti mit roter- Tomaten- Linsensauce und gem. Salat</i>	<i>Gemüsetaler mit brauner Soße, Rosenkohl und Kartoffelbrei</i>	<i>Rühreier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln</i>	<i>Bunter Gulascheintopf Weckle</i>	<i>Rehragout mit Preiselbeeren, Spätzle und Salat</i>
Dessert	<i>Joghurt</i>	<i>Gewürz- kirschen</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Erdbeerpudding</i>	<i>Orangenquark</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 43	Montag, 21.10.2024	Dienstag, 22.10.2024	Mittwoch, 23.10.2024	Donnerstag, 24.10.2024	Freitag, 25.10.2024	Samstag, 26.10.2024	Sonntag, 27.10.2024
Suppe	Gemüsecreme- suppe a,a1,g,i,l 1 kcal: 142,8	Eiermuschel- suppe i kcal: 37,7	Bärlauchcreme- suppe a,a1,l 1 kcal: 122,7	Buchstabensuppe i kcal: 37,7	Gebrannte Grießsuppe a,a1,i kcal: 79,5		Hühnerbrühe mit Einlage kcal: 8,5
Menü 1	Königsberger Klopse a,a1,c,l 1 mit Erbsen 1,8 und Reis kcal: 664,6	Hirsetaler mit c,g,i Currysoße, a,a1,l 1 Petersilien- kartoffeln g und Karottensalat kcal: 595,7	Spaghetti a,c 1 mit roter Tomaten- Linsensauce i und gem. Salat a,a1 4 kcal: 713,9	Hackbraten a,a1,a3,c,j mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Rosenkohl und g 1 Kartoffelbrei kcal: 535,2	Seelachs auf Spinat d,g Salzkartoffeln kcal: 628,7	Bunter Gulascheintopf a,a1,l Weckle a,c kcal: 276,1	Rehragout a,a1,l 3 mit Preiselbeeren, Spätzle a,a1,c 1 und Salat kcal: 399,7
Menü 2	Fleischklopse c mit Schnittlauch- soße, a,a1,l 1 Erbsen und 1,8 Salzkartoffeln kcal: 612,6	Hirsetaler mit c,g,i Currysoße, a,a1,l 1 Petersilien- kartoffeln g und Karottensalat kcal: 595,7	Spaghetti a,c 1 mit roter- Tomaten- Linsensauce i und gem. Salat a,a1 4 kcal: 713,9	Gemüsetaler a,a1,a3,c,j mit brauner Soße, a,a1,a3,l 1 Rosenkohl und g 1 Kartoffelbrei kcal: 535,2	Rühreier c,g 1 mit Rahmspinat a,a1,g 1 und Salzkartoffeln kcal: 424,5	Bunter Gulascheintopf a,a1,l Weckle a,c kcal: 276,1	Rehragout a,a1,l 3 mit Preiselbeeren, Spätzle a,a1,c 1 und Salat kcal: 399,7
Dessert	Joghurt g 8 kcal: 81,2	Gewürz- kirschen g 1 kcal: 40,9	Frisches Obst kcal: 530,0	Erdbeerpudding g 1 kcal: 205,1	Orangenquark f,g 8 kcal: 135,3	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