

MITTAGESSEN auf Rädern

KW 49	Montag, 02.12.2024	Dienstag, 03.12.2024	Mittwoch, 04.12.2024	Donnerstag, 05.12.2024	Freitag, 06.12.2024	Samstag, 07.12.2024	Sonntag, 08.12.2024
Suppe	<i>Gemüsecreme- suppe</i>	<i>Eiermuschel- suppe</i>	<i>Gulaschsuppe</i>	<i>Kartoffelsuppe</i>	<i>Buchstaben- suppe</i>		<i>Hühnerbrühe mit Einlage</i>
Menü 1	<i>"Schwäbisches Linsengemüse" mit Spätzle, Wienerle</i>	<i>Rigatoni mit Schinken- Sahne-Sauce und Salat</i>	<i>Grießauflauf mit Schokoladensoße und heißen Kirschen</i>	<i>Frikadellen mit Bratensoße, Kohlrabigemüse und Kartoffelbrei</i>	<i>Seelachsfilet Kartoffel-Wirsing- Gemüse</i>	<i>Erbseintopf mit Speck- und Wursteinlage Weckle</i>	<i>Gulasch "Szegediner Art" mit Serviettenknödel</i>
Menü 2	<i>Spätzle mit Champignon- rahmsöße und Wienerle</i>	<i>Gnocchi mit Schinken- Sahne-Sauce und Salat</i>	<i>Kartoffelspalten Kräuterquark und Salat</i>	<i>Frikadellen mit Bratensoße Kohlrabigemüse, und Kartoffelbrei</i>	<i>Spinatomelette mit Dillsöße und Salzkartoffeln</i>	<i>Erbseintopf mit Speck- und Wursteinlage Weckle</i>	<i>Gulasch "Szegediner Art" Serviettenknödel</i>
Dessert	<i>Joghurt</i>	<i>Birnenkompott</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Himbeerdessert</i>	<i>Schokopudding</i>	<i>Pfirsichquark</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 49	Montag, 02.12.2024	Dienstag, 03.12.2024	Mittwoch, 04.12.2024	Donnerstag, 05.12.2024	Freitag, 06.12.2024	Samstag, 07.12.2024	Sonntag, 08.12.2024
Suppe	Gemüsecreme- suppe a,a1,g,i,l 1 kcal: 142,8	Eiermuschel- suppe i kcal: 37,7	Gulaschsuppe a,a1,l kcal: 124,3	Kartoffelsuppe i kcal: 150,8	Buchstaben- suppe i kcal: 37,7		Hühnerbrühe mit Einlage kcal: 8,5
Menü 1	"Schwäbisches Linsengemüse" a,a1,a3,i,l 1 mit Spätzle, a,a1,c 1 Wienerle 2,3 kcal: 409,7	Rigatoni mit Schinken- Sahne-Sauce g,j 2,3 und Salat a,a1 4 kcal: 773,5	Grießauflauf a,a1,c,g mit Schokoladensoße g und heißen Kirschen g 3 kcal: 225,6	Frikadellen a,a1,c mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Kohlrabigemüse a,a1,l 1 und Kartoffelbrei kcal: 414,0	Seelachsfilet d Kartoffel-Wirsing- Gemüse g 1 kcal: 337,2	Erbseintopf mit Speck- und Wursteinlage i 2,3 Weckle a,c kcal: 509,7	Gulasch "Szevediner Art" a,a1,a3,l 1 mit Serviettenknödel a,a1,c,g 3 kcal: 478,7
Menü 2	Spätzle a,a1,c 1 mit Champignon- rahmsoße a,a1,g,l 1 und Wienerle 2,3 kcal: 303,8	Gnocchi mit Schinken- Sahne-Sauce g,j 2,3 und Salat a,a1 4 kcal: 773,6	Kartoffelspalten g Kräuterquark a,a1,a3,l 1 und Salat a,a1 1 kcal: 310,0	Frikadellen a,a1,c mit Bratensoße a,a1,a3,l 1 Kohlrabigemüse, a,a1,l 1 und Kartoffelbrei kcal: 414,0	Spinatomelette c,g,i mit Dillsoße a,a1,l 1 und Salzkartoffeln kcal: 504,8	Erbseintopf mit Speck- und Wursteinlage i 2,3 Weckle a,c kcal: 509,7	Gulasch "Szevediner Art" a,a1,a3,l 1 Serviettenknödel a,a1,c,g 3 kcal: 478,7
Dessert	Joghurt g 3 kcal: 95,3	Birnenkompott kcal: 69,3	Frisches Obst kcal: 39,2	Himbeerdessert g kcal: 95,5	Schokopudding f,g kcal: 172,4	Pfirsichquark g 8 kcal: 132,5	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