

MITTAGESSEN auf Rädern

KW 31	Montag, 29.07.2024	Dienstag, 30.07.2024	Mittwoch, 31.07.2024	Donnerstag, 01.08.2024	Freitag, 02.08.2024	Samstag, 03.08.2024	Sonntag, 04.08.2024
Suppe	<i>Buchstaben- suppe</i>	<i>Lauchcreme- suppe</i>	<i>Nudelsuppe Karottenrahm-</i>	<i>Karottenrahm- suppe</i>	<i>Sternchensuppe</i>		<i>Kraftbrühe mit Einlage</i>
Menü 1	<i>"Krautwickel" mit Specksoße und Kartoffelbrei</i>	<i>Schweine- geschnetzeltes und Kroketten und Salat</i>	<i>Kaiserschmarren mit Apfelmus</i>	<i>Pilzkracher mit Bratensoße, Mischgemüse und Rahmkartoffeln</i>	<i>Gebackenes Fischfilet mit Currysoße, Zucchini-gemüse und Reis</i>	<i>Gersteneintopf "Engadiner Art" Weckle</i>	<i>Gefüllter Schweinerücken mit Rahmsauce, "Leipziger Allerlei" und Knöpfe</i>
Menü 2	<i>Gemüsestrudel mit Rahmkohlrabi und Kartoffelbrei</i>	<i>Schweine- geschnetzeltes mit Nudeln und Salat</i>	<i>Bunter Nudelaufbau mit Salat</i>	<i>Pilzkracher mit Bratensoße, Mischgemüse und Kartoffelbrei</i>	<i>Champignon- omelett mit Currysoße, Zucchini-gemüse und Salzkartoffeln</i>	<i>Gersteneintopf "Engadiner Art" Weckle</i>	<i>Gefüllter Schweinerücken mit Rahmsauce, "Leipziger Allerlei" und Knöpfe</i>
Dessert	<i>Joghurt</i>	<i>Schokoladen- pudding</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Himbeerpudding</i>	<i>Ananaskompott</i>	<i>Früchtequark</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 31	Montag, 29.07.2024	Dienstag, 30.07.2024	Mittwoch, 31.07.2024	Donnerstag, 01.08.2024	Freitag, 02.08.2024	Samstag, 03.08.2024	Sonntag, 04.08.2024
Suppe	Buchstaben- suppe i kcal: 37,7	Lauchcreme- suppe a,a1,g,l 1 kcal: 164,9	Nudelsuppe Karottenrahm- suppe a,a1,g,l 1 kcal: 226,1	Karottenrahm- suppe a,a1,g,l 1 kcal: 155,4	Sternchensuppe i kcal: 52,1		Kraftbrühe mit Einlage i kcal: 64,6
Menü 1	"Krautwickel" c,g,j mit Specksoße a,a1,a3,l 1,2,3,10 und Kartoffelbrei kcal: 373,4	Schweine- geschnetzeltes a,a1,l 1,3 und Kroketten a,a1 und Salat a,a1 4 kcal: 783,1	Kaiserschmarren a,a1,c,g mit Apfelmus 3 kcal: 3593,0	Pilzkracher a,c,g mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Mischgemüse 1 und Rahmkartoffeln a,a1,g 1 kcal: 632,8	Gebackenes Fischfilet a,a1,d mit Currysoße, a,a1,l 1 Zucchini Gemüse a,a1,g 1 und Reis kcal: 534,2	Gersteneintopf "Engadiner Art" a,a3,i 2,3 Weckle a,c kcal: 485,9	Gefüllter Schweinerücken mit Rahmsauce, a,a1,a3,l 1 "Leipziger Allerlei" 1 und Knöpfe kcal: 501,9
Menü 2	Gemüsestrudel mit Rahmkohlrabi a,a1,l 1 und Kartoffelbrei kcal: 412,8	Schweine- geschnetzeltes a,a1,l 1,3 mit Nudeln und Salat a,a1 4 kcal: 626,2	Bunter Nudelauf g mit Salat a,a1 4 kcal: 749,4	Pilzkracher a,c,g mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Mischgemüse 1 und Kartoffelbrei kcal: 521,3	Champignon- omelett a,a1,c,g mit Currysoße, a,a1,l 1 Zucchini Gemüse a,a1,g 1 und Salzkartoffeln kcal: 336,6	Gersteneintopf "Engadiner Art" a,a3,i 2,3 Weckle a,c kcal: 485,9	Gefüllter Schweinerücken mit Rahmsauce, a,a1,g,l 1 "Leipziger Allerlei" 1 und Knöpfe kcal: 536,5
Dessert	Joghurt g,h,h1 kcal: 95,3	Schokoladen- pudding g 8 kcal: 115,7	Frisches Obst kcal: 57,5	Himbeerpuding g kcal: 164,7	Ananaskompott l kcal: 77,7	Früchtequark g kcal: 138,9	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