

MITTAGESSEN auf Rädern

KW 30	Montag, 22.07.2024	Dienstag, 23.07.2024	Mittwoch, 24.07.2024	Donnerstag, 25.07.2024	Freitag, 26.07.2024	Samstag, 27.07.2024	Sonntag, 28.07.2024
Suppe	<i>Karottenrahmsuppe</i>	<i>Eierflockensuppe</i>	<i>Bärlauchsuppe</i>	<i>Nudelsuppe</i>	<i>Meerrettichcremesuppe</i>		<i>Hühnerbrühe mit Einlage</i>
Menü 1	<i>Pfannkuchen mit Spinat-Käsefüllung, Petersiliensauce und Krautsalat</i>	<i>Fleischklopse in Paprikarahmsoße, Leipziger Allerlei und Makkaroni</i>	<i>Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, Kräutersoße und Mischgemüse</i>	<i>Schweinebraten mit Biersoße, Bayrisch Kraut und Kartoffelbrei</i>	<i>Paniertes Rotbarschfilet mit Remouladensoße, Kartoffel- und Blattsalat</i>	<i>"Gaisburger Marsch" Weckle</i>	<i>Eingemachtes Kalbfleisch mit Karottengemüse und Bandnudeln</i>
Menü 2	<i>Bunte Maultaschenpfanne mit Krautsalat</i>	<i>Getreidetaler Paprikarahmsoße, Leipziger Allerlei und Makkaroni</i>	<i>Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, Kräutersoße und Mischgemüse</i>	<i>Schweinebraten mit Biersoße, Bayrisch Kraut und Kartoffelbrei</i>	<i>Geräucherte Bauernbratwurst mit Kartoffel- und Blattsalat</i>	<i>"Gaisburger Marsch" Weckle</i>	<i>Eingemachtes Kalbfleisch mit Karottengemüse und Bandnudeln</i>
Dessert	<i>Fruchtjoghurt</i>	<i>Birnenkompott</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Grießdessert mit Fruchtsauce</i>	<i>Karamelpudding</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 30	Montag, 22.07.2024	Dienstag, 23.07.2024	Mittwoch, 24.07.2024	Donnerstag, 25.07.2024	Freitag, 26.07.2024	Samstag, 27.07.2024	Sonntag, 28.07.2024
Suppe	Karottenrahmsuppe a,a1,g,l 1 kcal: 155,4	Eierflockensuppe c kcal: 26,6	Bärlauchsuppe a,a1,l 1 kcal: 122,7	Nudelsuppe kcal: 70,8	Meerrettich-cremesuppe a,a1,g,l 1,3,5 kcal: 135,4		Hühnerbrühe mit Einlage kcal: 8,5
Menü 1	Pfannkuchen a,a1,c,g mit Spinat-Käsefüllung, 2,3,4,10 Petersilien- sauce a,a1,a3,l 1 und Krautsalat kcal: 10880,8	Fleischklopse c in Paprika-rahmsoße, a,a1,l 1 Leipziger Allerlei und Makkaroni kcal: 4370,7	Kartoffeltaschen g mit Frischkäsefüllung, Kräutersoße a,a1,g,l 1 und Mischgemüse 1 kcal: 4574,0	Schweinebraten l mit Biersoße, a,a1,a3,l 1 Bayrisch Kraut a,a1,l 1 und Kartoffelbrei kcal: 668,1	Paniertes Rotbarschfilet a,a1,d mit Remouladensoße, c,g,j 1,2,3,8 Kartoffel- und a,a1 4 Blattsalat a,a1 4 kcal: 756,0	"Gaisburger Marsch" i Weckle a,c kcal: 470,7	Eingemachtes Kalbfleisch a,a1,l 1 mit Karottengemüse 1 und Bandnudeln a,a1,c 1 kcal: 515,6
Menü 2	Bunte Maultaschenpfanne a,a1,c,i mit Krautsalat kcal: 4026,5	Getreidetaler c Paprika-rahmsoße, a,a1,l 1 Leipziger Allerlei 1 und Makkaroni kcal: 648,1	Kartoffeltaschen g mit Frischkäsefüllung, Kräutersoße a,a1,g,l 1 und Mischgemüse 1 kcal: 4574,0	Schweinebraten l mit Biersoße, a,a1,a3,l 1 Bayrisch Kraut a,a1,l 1 und Kartoffelbrei kcal: 668,1	Geräucherte Bauernbratwurst j 2,3,10 mit Kartoffel- a,a1 4 und Blattsalat a,a1 4 kcal: 565,4	"Gaisburger Marsch" i Weckle a,c kcal: 372,1	Eingemachtes Kalbfleisch a,a1,l 1 mit Karottengemüse 1 und Bandnudeln a,a1,c 1 kcal: 515,6
Dessert	Fruchtjoghurt g 8 kcal: 81,2	Birnenkompott kcal: 69,3	Frisches Obst kcal: 68,8	Grießdessert mit Fruchtsauce g kcal: 174,6	Karamelpudding g kcal: 140,3	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