

MITTAGESSEN auf Rädern

| KW 37 | Montag, 11.09.2023 | Dienstag, 12.09.2023 | Mittwoch, 13.09.2023 | Donnerstag, 14.09.2023 | Freitag, 15.09.2023 | Samstag, 16.09.2023 | Sonntag, 17.09.2023 |
|----------------|---|---|--|---|---|--|---|
| Suppe | <i>Buchstaben- suppe</i> | <i>Eierflocken- suppe</i> | <i>Gemüsecreme- suppe</i> | <i>Nudelsuppe</i> | <i>Zwiebelsuppe</i> | | <i>Klare Fleischbrühe mit Einlage</i> |
| Menü 1 | <i>Gebratene Hähnchenkeule mit Bratensoße, Mischgemüse und Salzkartoffeln</i> | <i>Überbackener Nudelauflauf mit Spinat, Salami und Salat</i> | <i>Gefüllte Paprika mit Tomatensoße, Petersilien- kartoffeln</i> | <i>Gekochte Ochsenbrust mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren, Bouillonkartoffeln und Rote-Beete-Salat</i> | <i>Gebackenes Fischfilet mit Dillsoße, Lauch und Reis</i> | <i>Erbseintopf mit Speck- und Wursteinlage Weckle</i> | <i>"Badischer Sauerbraten" mit Rotkraut und Kartoffelknödel</i> |
| Menü 2 | <i>Frikadellen mit Bratensoße, Mischgemüse und Salzkartoffeln</i> | <i>Reibekuchen mit Apfelmus</i> | <i>Fleischklopse mit Rahmssoße, Petersilien- kartoffeln</i> | <i>Hirsetaler mit Schnittlauchsoße, Preiselbeeren, Bouillonkartoffeln und Rote-Beete-Salat</i> | <i>Champignon- omelett mit Dillsoße, Lauch und Reis</i> | <i>Kartoffeleintopf mit Speck- und Wursteinlage Weckle</i> | <i>"Badischer Sauerbraten" mit Rotkraut und Kartoffelknödel</i> |
| Dessert | <i>Früchtejoghurt</i> | <i>Moccacreme</i> | <i>Frisches Obst</i> | <i>Vanillepudding</i> | <i>Obstsalat</i> | <i>Himbeerquark</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 37 | Montag, 11.09.2023 | Dienstag, 12.09.2023 | Mittwoch, 13.09.2023 | Donnerstag, 14.09.2023 | Freitag, 15.09.2023 | Samstag, 16.09.2023 | Sonntag, 17.09.2023 |
|--------|--|--|---|---|---|--|--|
| Suppe | Buchstaben- suppe i kcal: 37,7 | Eierflocken- suppe c kcal: 26,6 | Gemüsecreme- suppe a,a1,g,i,l 1 kcal: 142,8 | Nudelsuppe kcal: 70,8 | Zwiebelsuppe l kcal: 43,4 | | Klare Fleischbrühe mit Einlage i kcal: 64,6 |
| Menü 1 | Gebratene Hähnchenkeule mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Mischgemüse und 1 Salzkartoffeln kcal: 688,4 | Überbackener Nudelauf g mit Spinat, Salami und Salat a,a1 4 kcal: 749,4 | Gefüllte Paprika a,a1,c mit Tomatensoße, a,a1 1 Petersilien- kartoffeln g kcal: 470,7 | Gekochte Ochsenbrust i mit Meerrettichsoße, a,a1,g,l 1,3,5 Preiselbeeren, Bouillonkartoffeln i und Rote-Beete-Salat kcal: 769,3 | Gebackenes Fischfilet d mit Dillsoße, a,a1,l 1 Lauch a,a1,g 1 und Reis kcal: 325,7 | Erbse Eintopf mit Speck- und Wursteinlage i 2,3 Weckle a,c kcal: 509,7 | "Badischer Sauerbraten" a,a1,l mit Rotkraut l 1 und Kartoffelknödel a,a1,c kcal: 430,0 |
| Menü 2 | Frikadellen a,a1,c mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Mischgemüse 1 und Salzkartoffeln kcal: 473,8 | Reibekuchen a,a1,c mit Apfelmus 3 kcal: 347,7 | Fleischklopse c mit Rahmsoße, a,a1,a3,l 1 Petersilien- kartoffeln g kcal: 520,0 | Hirsetaler c,g,i mit Schnittlauchsoße, a,a1,g,l 1 Preiselbeeren, Bouillonkartoffeln i und Rote-Beete-Salat kcal: 1171,0 | Champignon- omelett a,a1,c,g mit Dillsoße, a,a1,l 1 Lauch a,a1,g 1 und Reis kcal: 309,6 | Kartoffeleintopf mit Speck- und Wursteinlage i 2,3 Weckle a,c kcal: 500,7 | "Badischer Sauerbraten" a,a1,l 3 mit Rotkraut l 1 und Kartoffelknödel a,a1,c kcal: 372,4 |

Allergenplan

| KW 37 | Montag, 11.09.2023 | Dienstag, 12.09.2023 | Mittwoch, 13.09.2023 | Donnerstag, 14.09.2023 | Freitag, 15.09.2023 | Samstag, 16.09.2023 | Sonntag, 17.09.2023 |
|--------------|--|---------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|
| Dessert | Früchtejoghurt g 8 kcal: 89,3 | Moccacreme kcal: 6550,0 | Frisches Obst kcal: 88,3 | Vanillepudding g kcal: 147,4 | Obstsalat g 1 kcal: 40,9 | Himbeerquark g kcal: 128,1 | Gebäck g 1 kcal: 111,1 |

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