

MITTAGESSEN auf Rädern

KW 14	Montag, 01.04.2024	Dienstag, 02.04.2024	Mittwoch, 03.04.2024	Donnerstag, 04.04.2024	Freitag, 05.04.2024	Samstag, 06.04.2024	Sonntag, 07.04.2024
Suppe	<i>Erbensuppe</i>	<i>Sternchensuppe</i>	<i>Kartoffelsuppe</i>	<i>Buchstabensuppe</i>	<i>Gemüsecreme- suppe</i>		<i>Hühnerbrühe mit Einlage</i>
Menü 1	<i>Rahm- geschnetzeltes vom Schwein mit Karottengemüse und Spätzle</i>	<i>Hirsetaler mit Ratatouille- gemüse und Kartoffelbrei</i>	<i>Germknödel mit Vanillesoße und eingelegten Pflaumen</i>	<i>Krautwickel mit Specksoße und Kartoffelbrei</i>	<i>Paniertes Fischfilet Kartoffel- und Blattsalat</i>	<i>Linseneintopf "Schwäbische Art", Weckle</i>	<i>Eingemachtes Kalbfleisch mit Mischgemüse und Bandnudeln</i>
Menü 2	<i>Rahm- geschnetzeltes vom Schwein mit Karottengemüse und Spätzle</i>	<i>Hirsetaler mit Ratatouille- gemüse und Kartoffelbrei</i>	<i>Tortellini in Käsesauce, Salatteller</i>	<i>Kartoffelauflauf</i>	<i>Geräucherte Bauernbratwürste mit Kartoffel- und Blattsalat</i>	<i>Linseneintopf "Schwäbische Art", Weckle</i>	<i>Eingemachtes Kalbfleisch mit Mischgemüse und Bandnudeln</i>
Dessert	<i>Schokoladen- mousse</i>	<i>Joghurt</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Kokos-Ananas- Dessert</i>	<i>Himbeerpudding</i>	<i>Quarkspeise</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 14	Montag, 01.04.2024	Dienstag, 02.04.2024	Mittwoch, 03.04.2024	Donnerstag, 04.04.2024	Freitag, 05.04.2024	Samstag, 06.04.2024	Sonntag, 07.04.2024
Suppe	Erbsensuppe a,a1,l 1 kcal: 139,2	Sternchensuppe i kcal: 52,1	Kartoffelsuppe i kcal: 150,8	Buchstabensuppe i kcal: 37,7	Gemüsecreme- suppe a,a1,l 1 kcal: 137,3		Hühnerbrühe mit Einlage kcal: 8,5
Menü 1	Rahm- geschnetzeltes vom Schwein a,a1,a3,g,i,l 1 mit Karottengemüse 1 und Spätzle a,a1,c 1 kcal: 490,8	Hirsetaler c,g,i mit Ratatouille- gemüse und Kartoffelbrei kcal: 13198,0	Germknödel a,a1,c,g mit Vanillesoße g und eingelegten Pflaumen 1 kcal: 615,1	Krautwickel c,g,j mit Specksoße a,a1,a3,l 1,2,3,10 und Kartoffelbrei kcal: 352,2	Paniertes Fischfilet a,a1,d Kartoffel- und j 2 Blattsalat a,a1 4 kcal: 9842,5	Linseneintopf "Schwäbische Art", i 2,3 Weckle a,c kcal: 514,7	Eingemachtes Kalbfleisch a,a1,l 1 mit Mischgemüse 1 und Bandnudeln a kcal: 583,1
Menü 2	Rahm- geschnetzeltes vom Schwein a,a1,a3,g,i,l 1 mit Karottengemüse 1 und Spätzle a,a1,c 1 kcal: 490,8	Hirsetaler c,g,i mit Ratatouille- gemüse und Kartoffelbrei kcal: 13198,0	Tortellini in Käsesauce, a,a1,c,g,l 1,2 Salatteller kcal: 431,2	Kartoffelauflauf g kcal: 8381,9	Geräucherte Bauernbratwürste j 2,3,10 mit Kartoffel- und j 2 Blattsalat a,a1 4 kcal: 1373,7	Linseneintopf "Schwäbische Art", i 2,3 Weckle a,c kcal: 514,7	Eingemachtes Kalbfleisch a,a1,l 1 mit Mischgemüse 1 und Bandnudeln a kcal: 583,1
Dessert	Schokoladen- mousse g kcal: 210,0	Joghurt g 3 kcal: 95,3	Frisches Obst kcal: 88,3	Kokos-Ananas- Dessert a,c,g kcal: 265,6	Himbeerpudding g kcal: 164,7	Quarkspeise 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