

MITTAGESSEN auf Rädern

KW 2	Montag, 06.01.2025	Dienstag, 07.01.2025	Mittwoch, 08.01.2025	Donnerstag, 09.01.2025	Freitag, 10.01.2025	Samstag, 11.01.2025	Sonntag, 12.01.2025
Suppe	<i>Grießsuppe</i>	<i>Nudelreis- suppe</i>	<i>Graupensuppe</i>	<i>Tomatencreme- suppe</i>	<i>Paprikacreme- suppe</i>		<i>Kraftbrühe mit Einlage</i>
Menü 1	<i>Frikadellen mit Bratensoße, Rahmwirsing und Kartoffelbrei</i>	<i>Kalbsbratwürste mit Bratensoße, Rahmwirsing und Kartoffelbrei</i>	<i>Schwäbisches Linsengemüse mit Spätzle, Wienerle und Senf</i>	<i>Kasslerbraten mit Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffelbrei</i>	<i>Seelachs nach Florentiner Art mit Reis und Salat</i>	<i>Gemüse Eintopf mit Rindfleischeinlage, Weckle</i>	<i>"Badischer Sauerbraten" mit Bandnudeln und Pariser Karotten</i>
Menü 2	<i>Gemüselaiochen mit Bratensoße, Rahmwirsing und Kartoffelbrei</i>	<i>Kalbsbratwurst mit Bratensoße, Rahmwirsing und Kartoffelbrei</i>	<i>Gemüseragout mit Salzkartoffeln</i>	<i>Schupfnudeln mit Sauerkraut</i>	<i>Champignon- omelette mit Dillsoße, Karottengemüse und Salzkartoffeln</i>	<i>Gemüse Eintopf mit Rindfleischeinlage, Weckle</i>	<i>"Badischer Sauerbraten" mit Bandnudeln und Pariser Karotten</i>
Dessert	<i>Fruchtjoghurt</i>	<i>Rote Inge</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Schokoladen- pudding</i>	<i>Orangencreme</i>	<i>Grießdessert</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 2	Montag, 06.01.2025	Dienstag, 07.01.2025	Mittwoch, 08.01.2025	Donnerstag, 09.01.2025	Freitag, 10.01.2025	Samstag, 11.01.2025	Sonntag, 12.01.2025
Suppe	Grießsuppe a,a1,i kcal: 79,5	Nudelreis- suppe i kcal: 39,0	Graupensuppe i,l kcal: 94,8	Tomatencreme- suppe a,a1,g 1,8 kcal: 141,3	Paprikacreme- suppe a,a1,l 1 kcal: 128,9		Kraftbrühe mit Einlage i kcal: 45,0
Menü 1	Frikadellen a,a1,c mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Rahmwirsing g 1 und Kartoffelbrei kcal: 12734,8	Kalbsbratwürste 10 mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Rahmwirsing g 1 und Kartoffelbrei kcal: 5014,8	Schwäbisches Linsengemüse a,a1,a3,i,l 1 mit Spätzle, a,a1,c 1 Wienerle 2,3 und Senf j kcal: 563,9	Kasslerbraten a,a1,i,l 1 mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Sauerkraut l 1,3 und Kartoffelbrei kcal: 333,9	Seelachs nach Florentiner Art d,g 2,8 mit Reis und Salat a,a1 4 kcal: 972,3	Gemüse Eintopf mit Rindfleischeinlage, i Weckle a,c kcal: 372,1	"Badischer Sauerbraten" a,a1,l 3 mit Bandnudeln a und Pariser Karotten a,a1 4 kcal: 379,8
Menü 2	Gemüselai bchen a mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Rahmwirsing g 1 und Kartoffelbrei kcal: 416,8	Kalbsbratwurst 10 mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Rahmwirsing g 1 und Kartoffelbrei kcal: 373,8	Gemüseragout a,a1,g,l 1 mit Salzkartoffeln g kcal: 398,3	Schupfnudeln a,a1,c mit Sauerkraut kcal: 151,0	Champignon- omelette a,a1,c,g mit Dillsoße, a,a1,l 1 Karottengemüse 1 und Salzkartoffeln kcal: 293,3	Gemüse Eintopf mit Rindfleischeinlage, i Weckle a,c kcal: 372,1	"Badischer Sauerbraten" a,a1,l 3 mit Bandnudeln a und Pariser Karotten kcal: 302,4
Dessert	Fruchtjoghurt g 8 kcal: 81,2	Rote Inge g kcal: 95,5	Frisches Obst kcal: 97,5	Schokoladen- pudding g 8 kcal: 115,7	Orangencreme f,g kcal: 129,9	Grießdessert g 8 kcal: 93,1	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