

## MITTAGESSEN auf Rädern

<b>KW 1</b>	<b>Montag, 30.12.2024</b>	<b>Dienstag, 31.12.2024</b>	<b>Mittwoch, 01.01.2025</b>	<b>Donnerstag, 02.01.2025</b>	<b>Freitag, 03.01.2025</b>	<b>Samstag, 04.01.2025</b>	<b>Sonntag, 05.01.2025</b>
<b>Suppe</b>	<i>Kohlrabicremesuppe</i>	<i>Muschelsuppe</i>	<i>Karottenrahmsuppe</i>	<i>Buchstabensuppe</i>	<i>Meerrettichcremesuppe</i>		<i>Klare Fleischbrühe mit Einlage</i>
<b>Menü 1</b>	<i>Gebratene Hähnchenkeule mit Bratensoße, Rosenkohl und Kartoffelbrei</i>	<i>Currywurst mit Kartoffelspalten und Salat</i>	<i>Gefüllter Schweinerücken mit Champignonrahmsoße, Kohlrabigemüse und Spätzle</i>	<i>Grünkerntaler mit Tomatensoße, Erbsengemüse und Salzkartoffeln</i>	<i>Fischstäbchen mit Remoulade, Endivien- und Kartoffelsalat</i>	<i>Pichelsteiner Eintopf mit Weckle</i>	<i>Gemischtes Gulasch mit Nudeln und Salat</i>
<b>Menü 2</b>	<i>Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Bratensoße, Rosenkohl und Kartoffelbrei</i>	<i>Gemüse-Tomaten-Ragout mit Kartoffelbrei und Salat</i>	<i>Gefüllter Schweinerücken mit Champignonrahmsoße Kohlrabigemüse, und Kartoffelbrei</i>	<i>Grünkerntaler mit Tomatensoße, Erbsengemüse und Kartoffelbrei</i>	<i>Maultaschen mit Zwiebelschmälze, Endivien- und Kartoffelsalat</i>	<i>Pichelsteiner Eintopf Weckle</i>	<i>Gemischtes Gulasch mit Nudeln und Salat</i>
<b>Dessert</b>	<i>Joghurt</i>	<i>Joghurt mit Beeren</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Karamelpudding</i>	<i>Rote Grütze</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 1	Montag, 30.12.2024	Dienstag, 31.12.2024	Mittwoch, 01.01.2025	Donnerstag, 02.01.2025	Freitag, 03.01.2025	Samstag, 04.01.2025	Sonntag, 05.01.2025
Suppe	Kohlrabicreme- suppe a,a1,g,l 1 kcal: 129,0	Muschelsuppe kcal: 18000,0	Karottenrahm- suppe a,a1,g,l 1 kcal: 155,4	Buchstaben- suppe i kcal: 37,7	Meerrettich- cremesuppe a,a1,g,l 1,3,5 kcal: 135,4		Klare Fleischbrühe mit Einlage i kcal: 64,6
Menü 1	Gebratene Hähnchenkeule mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Rosenkohl g 1 und Kartoffelbrei kcal: 705,5	Currywurst 2,3,4,10 a,a1,l 1 mit Kartoffelspalten und Salat a,a1 4 kcal: 852,6	Gefüllter Schweinerücken l mit Champignon- rahmsoße, a,a1,g,l 1 Kohlrabigemüse a,a1,l 1 und Spätzle a,a1,c 1 kcal: 677,3	Grünkerntaler c,g,i mit Tomatensoße, a,a1 1 Erbsengemüse 1,8 und Salzkartoffeln kcal: 13461,9	Fischstäbchen d mit Remoulade, c,j 1 Endivien- und Kartoffelsalat j 2 kcal: 313,9	Pichelsteiner Eintopf i mit Weckle a,a1,a3 kcal: 263,3	Gemischtes Gulasch a,a1,a3,l 1 mit Nudeln a und Salat a,a1 4 kcal: 524,4
Menü 2	Blumenkohl- Käse-Medaillon a,a1,c,g,i mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Rosenkohl g 1 und Kartoffelbrei kcal: 388,7	Gemüse- Tomaten- Ragout a,a1,g,l 1 mit Kartoffelbrei und Salat a,a1 4 kcal: 434,4	Gefüllter Schweinerücken l mit Champignon- rahmsoße a,a1,g,l 1 Kohlrabigemüse, a,a1,l 1 und Kartoffelbrei kcal: 661,8	Grünkerntaler c,g,i mit Tomatensoße, a,a1 1 Erbsengemüse 1,8 und Kartoffelbrei kcal: 13436,1	Maultaschen mit Zwiebelschmälze, a,a1,c,g,i Endivien- und Kartoffelsalat j 2 kcal: 489,2	Pichelsteiner Eintopf i Weckle a,a1,a3 kcal: 263,3	Gemischtes Gulasch a,a1,a3,l 1 mit Nudeln a und Salat a,a1 4 kcal: 524,4

## Allergenplan

KW 1	Montag, 30.12.2024	Dienstag, 31.12.2024	Mittwoch, 01.01.2025	Donnerstag, 02.01.2025	Freitag, 03.01.2025	Samstag, 04.01.2025	Sonntag, 05.01.2025
Dessert	Joghurt g 3 kcal: 95,3	Joghurt mit Beeren g 1,8 kcal: 107,7	Frisches Obst kcal: 97,5	Karamelpudding g kcal: 140,3	Rote Grütze kcal: 109,2	Quarkspeise f,g 8 kcal: 135,3	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