

MITTAGESSEN auf Rädern

KW 12	Montag, 18.03.2024	Dienstag, 19.03.2024	Mittwoch, 20.03.2024	Donnerstag, 21.03.2024	Freitag, 22.03.2024	Samstag, 23.03.2024	Sonntag, 24.03.2024
Suppe	<i>Graupensuppe</i>	<i>Tomatencremesuppe</i>	<i>Eiermuschelsuppe</i>	<i>Zucchinicremesuppe</i>	<i>Zwiebelsuppe</i>		<i>Kraftbrühe mit Einlage</i>
Menü 1	<i>Frikadellen mit Bratensoße, Rotkraut und Kartoffelbrei</i>	<i>Pfannkuchen mit Spinatfüllung und Hirtenkäse, Salat</i>	<i>Schweinegulasch "Hausfrauen Art" mit Gemüsereis</i>	<i>Rigatoni in Schinken-Sahnesoße und Salat</i>	<i>Schlemmerfilet "Bordelaise" mit Senfsoße und Lauchgemüse, Petersilienkartoffeln</i>	<i>Hühnereintopf mit Weckle</i>	<i>Cordon Bleu mit Bratensoße, Fingerkarotten und Kroketten</i>
Menü 2	<i>Getreidetaler mit Bratensoße, Rotkraut und Kartoffelbrei</i>	<i>Pfannkuchen gefüllt mit Früchten und Vanillesoße</i>	<i>Schweinegulasch "Hausfrauen Art" mit Kartoffelbrei</i>	<i>Gnocchi in Schinken-Sahnesoße und Salat</i>	<i>Schinkenomelette mit Senfsoße und Lauchgemüse, Petersilienkartoffeln</i>	<i>Hühnereintopf mit Weckle</i>	<i>Cordon Bleu mit Bratensoße, Fingerkarotten und Kroketten</i>
Dessert	<i>Joghurt</i>	<i>Rote Inge</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Vanillepudding</i>	<i>Kerniger Apfelschnee</i>	<i>Kokos-Ananas-Dessert</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 12	Montag, 18.03.2024	Dienstag, 19.03.2024	Mittwoch, 20.03.2024	Donnerstag, 21.03.2024	Freitag, 22.03.2024	Samstag, 23.03.2024	Sonntag, 24.03.2024
Suppe	Graupensuppe i,l kcal: 94,8	Tomatencreme- suppe a,a1,g 1,8 kcal: 141,3	Eiermuschel- suppe i kcal: 37,7	Zucchinicreme- suppe a,a1,l 1 kcal: 99,8	Zwiebelsuppe l kcal: 43,4		Kraftbrühe mit Einlage i,l kcal: 109,3
Menü 1	Frikadellen a,a1,c mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Rotkraut und l 1 Kartoffelbrei kcal: 405,1	Pfannkuchen a,a1,c,g mit Spinatfüllung und Hirtenkäse, g Salat kcal: 1059,7	Schweinegulasch "Hausfrauen Art" a,a1,i,l mit Gemüsereis i 1 kcal: 411,4	Rigatoni in g,j 2,3 Schinken-Sahne- Soße und Salat a,a1 4 kcal: 773,5	Schlemmerfilet "Bordelaise" a,a1,d mit Senfsoße a,a1,g,j,l 1 und Lauchgemüse, a,a1,g 1 Petersilien- kartoffeln g kcal: 618,8	Hühnereintopf i mit Weckle a,c kcal: 279,1	Cordon Bleu a,a1,a3,g,l 1,2 mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Fingerkarotten 1 und Krokette a,a1 kcal: 974,3
Menü 2	Getreidetaler mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Rotkraut und l 1 Kartoffelbrei kcal: 384,1	Pfannkuchen gefüllt a,a1,c,g mit Früchten und Vanillesoße a,a1,g 1 kcal: 95,5	Schweinegulasch "Hausfrauen Art" a,a1,i,l mit Kartoffelbrei kcal: 375,1	Gnocchi in a,a1 Schinken-Sahne- Soße g,j 2,3 und Salat a,a1 4 kcal: 1075,9	Schinken- omelette c,g,i 2,3 mit Senfsoße a,a1,g,j,l 1 und Lauchgemüse, a,a1,g 1 Petersilien- kartoffeln g kcal: 463,1	Hühnereintopf i mit Weckle a,c kcal: 279,1	Cordon Bleu a,a1,a3,g,l 1,2 mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Fingerkarotten 1 und Krokette a,a1 kcal: 974,3

Allergenplan

KW 12	Montag, 18.03.2024	Dienstag, 19.03.2024	Mittwoch, 20.03.2024	Donnerstag, 21.03.2024	Freitag, 22.03.2024	Samstag, 23.03.2024	Sonntag, 24.03.2024
Dessert	Joghurt g 8 kcal: 81,2	Rote Inge g kcal: 95,5	Frisches Obst kcal: 145,0	Vanillepudding g kcal: 147,4	Kerniger Apfelschnee a,a4,g 3 kcal: 134,9	Kokos-Ananas- Dessert a,c,g kcal: 265,6	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