

MITTAGESSEN auf Rädern

KW 17	Montag, 22.04.2024	Dienstag, 23.04.2024	Mittwoch, 24.04.2024	Donnerstag, 25.04.2024	Freitag, 26.04.2024	Samstag, 27.04.2024	Sonntag, 28.04.2024
Suppe	<i>Eiermuschel- suppe</i>	<i>Kartoffelsuppe</i>	<i>Sternchensuppe</i>	<i>Currycremesuppe</i>	<i>Blumenkohl- cremesuppe</i>		<i>Klare Brühe mit Einlage</i>
Menü 1	<i>Fleischküchle mit Champignon- rahmsoße, Zöpfeludeln und Salat</i>	<i>Milchreisauflauf mit Früchten und Vanillesoße</i>	<i>Pilzkracher mit Kohlrabigemüse und Kartoffelbrei</i>	<i>Hühnerfrikassee mit Reis udn Salat</i>	<i>Gebackenes Fischfilet mit Kräutersauce, Karottengemüse und Salzkartoffeln</i>	<i>Roter Bohneneintopf mit Hackfleischeinlage, Weckle</i>	<i>Rindergulasch "Ratsherren Art" mit grünen Bohnen und Kartoffelknödel</i>
Menü 2	<i>Gemüsestrudel mit Rahmsoße, Zöpfeludeln und Salat</i>	<i>Gnocchi mit Tomatensoße und Salat</i>	<i>Pilzkracher mit Kohlrabigemüse und Kartoffelbrei</i>	<i>Lammrollbraten mit Reis und Salat</i>	<i>Eier in Senfsoße Karottengemüse, und Salzkartoffeln</i>	<i>Roter Bohneneintopf mit Hackfleischeinlage, Weckle</i>	<i>Rindergulasch "Ratsherren Art" mit grünen Bohnen und Kartoffelknödel</i>
Dessert	<i>Joghurt</i>	<i>Pfirsichkompott</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Apfelgrütze mit Zimtjoghurt</i>	<i>Obstsalat</i>	<i>Milchreis</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 17	Montag, 22.04.2024	Dienstag, 23.04.2024	Mittwoch, 24.04.2024	Donnerstag, 25.04.2024	Freitag, 26.04.2024	Samstag, 27.04.2024	Sonntag, 28.04.2024
Suppe	Eiermuschel- suppe i kcal: 37,7	Kartoffelsuppe i kcal: 150,8	Sternchensuppe i kcal: 52,1	Currycremesuppe a,a1,l 1 kcal: 123,5	Blumenkohl- cremesuppe a,a1,g,l 1 kcal: 129,0		Klare Brühe mit Einlage i,l kcal: 109,3
Menü 1	Fleischkühle a,a1,c mit Champignon- rahmsoße, a,a1,l 1,3 Zöpfleudeln und Salat a,a1 4 kcal: 630,7	Milchreisauflauf mit Früchten a,g und Vanillesoße g kcal: 1304,6	Pilzkracher a,c,g mit Kohlrabigemüse a,a1,l 1 und Kartoffelbrei kcal: 429,2	Hühnerfrikassee a,a1,l 1,3 mit Reis udn Salat a,a1 4 kcal: 465,7	Gebackenes Fischfilet a,a1,d mit Kräutersauce, a,a1,g,j,l 1 Karottengemüse g 1 und Salzkartoffeln kcal: 683,5	Roter Bohneneintopf mit Hackfleischeinlag e, Weckle a,c kcal: 156,8	Rindergulasch "Ratsherren Art" a,a1,a3,l 1,3 mit grünen Bohnen 1 und Kartoffelknödel a,a1,c kcal: 12672,3
Menü 2	Gemüsestrudel a,a1 mit Rahmsoße, a,a1,a3,l 1 Zöpfleudeln und Salat a,a1 4 kcal: 569,3	Gnocchi a,a1 mit Tomatensoße a,a1 1 und Salat a,a1 4 kcal: 567,9	Pilzkracher a,c,g mit Kohlrabigemüse a,a1,l 1 und Kartoffelbrei kcal: 429,2	Lammrollbraten a,a1,a3,l mit Reis und Salat a,a1 4 kcal: 572,3	Eier c in Senfsoße a,a1,g,j,l 1 Karottengemüse, g 1 und Salzkartoffeln kcal: 483,1	Roter Bohneneintopf mit Hackfleischeinlag e, Weckle a,c kcal: 2844,1	Rindergulasch "Ratsherren Art" a,a1,a3,l 1,3 mit grünen Bohnen 1 und Kartoffelknödel a,a1,c kcal: 12672,3
Dessert	Joghurt g kcal: 101,4	Pfirsichkompott g kcal: 135,7	Frisches Obst kcal: 88,3	Apfelgrütze mit Zimtjoghurt g 1 kcal: 123,9	Obstsalat g 1 kcal: 40,9	Milchreis g kcal: 165,9	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