

MITTAGESSEN auf Rädern

KW 41	Montag, 07.10.2024	Dienstag, 08.10.2024	Mittwoch, 09.10.2024	Donnerstag, 10.10.2024	Freitag, 11.10.2024	Samstag, 12.10.2024	Sonntag, 13.10.2024
Suppe	<i>Geflügelcreme- suppe</i>	<i>Eiermuschel- suppe</i>	<i>Kürbisrahmsuppe</i>	<i>Nudelsuppe</i>	<i>Meerrettich- cremesuppe</i>		<i>Klare Fleischbrühe mit Einlage</i>
Menü 1	<i>Krautwickel mit Specksoße und Kartoffelbrei</i>	<i>Grünertaler mit Tomatensoße, grüne Nudeln und Gemüse</i>	<i>Kaiserschmarren mit Apfelmus</i>	<i>Kasslerbraten mit Bratensoße, Rotkraut und Salzkartoffeln</i>	<i>Schlemmerfilet mit Weißweinssoße, Reis und Salat</i>	<i>Herbstlicher Gemüseintopf mit Rindfleischeinlage Weckle</i>	<i>Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Schwarzwurzeln und Serviettenknödel</i>
Menü 2	<i>Gemüselaiabchen Rahmwirsing und Kartoffelbrei</i>	<i>Grünertaler mit Tomatensoße, Kartoffelpüree und Gemüse</i>	<i>Pfannkuchen gefüllt mit Gemüseragout</i>	<i>Gemüsestrudel mit brauner Soße, Kohlrabi und Salzkartoffeln</i>	<i>Gemüse- Kartoffel-Pfanne mit Kräutersoße und Salat</i>	<i>Herbstlicher Gemüseintopf mit Rindfleischeinlage Weckle</i>	<i>Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Schwarzwurzeln und Serviettenknödel</i>
Dessert	<i>Fruchtjoghurt</i>	<i>Zwetschgen- kompott</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Orangencreme</i>	<i>Zitronencreme</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 41	Montag, 07.10.2024	Dienstag, 08.10.2024	Mittwoch, 09.10.2024	Donnerstag, 10.10.2024	Freitag, 11.10.2024	Samstag, 12.10.2024	Sonntag, 13.10.2024
Suppe	Geflügelcreme-suppe a,a1,g,i 1 kcal: 142,2	Eiermuschel-suppe i kcal: 37,7	Kürbisrahmsuppe a,a1,l 1 kcal: 99,8	Nudelsuppe kcal: 70,8	Meerrettich-cremesuppe a,a1,g,l 1,3,5 kcal: 135,4		Klare Fleischbrühe mit Einlage i kcal: 64,6
Menü 1	Krautwickel c,g,j mit Specksoße a,a1,a3,l 1,2,3,10 und Kartoffelbrei kcal: 373,4	Grünkerntaler a,a1,a5,c,i 1 mit Tomatensoße, a,a1 1 grüne Nudeln a 1 und Gemüse kcal: 4254,5	Kaiserschmarren a,a1,c,g mit Apfelmus g 3 kcal: 488,9	Kasslerbraten a,a1,i,l 1 mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Rotkraut und l 1 Salzkartoffeln kcal: 362,1	Schlemmerfilet a,a1,d,f,g,i mit Weißweinsauce, a,a1,l 1 Reis und Salat a,a1 4 kcal: 4676,7	Herbstlicher Gemüse Eintopf mit Rindfleisch einlage i Weckle a,c kcal: 372,1	Geschnetzeltes "Züricher Art" a,a1,i,l 1 mit Schwarzwurzeln a,a1,g 1 und Serviettenknödel a,a1,c,g 3 kcal: 533,7
Menü 2	Gemüselaibchen a Rahmwirsing g 1 und Kartoffelbrei kcal: 358,6	Grünkerntaler a,a1,a5,c,i 1 mit Tomatensoße, a,a1 1 Kartoffelpüree g 3 und Gemüse kcal: 4907,6	Pfannkuchen a,a1,c,g gefüllt mit Gemüseragout a,a1,g,l 1 kcal: 699,6	Gemüsestrudel a mit brauner Soße, a,a1,a3,l 1 Kohlrabi und a,a1,l 1 Salzkartoffeln kcal: 406,9	Gemüse- Kartoffel-Pfanne g mit Kräutersauce a,a1,g,l 1 und Salat a,a1 4 kcal: 8659,3	Herbstlicher Gemüse Eintopf mit Rindfleisch einlage i Weckle a,c kcal: 372,1	Geschnetzeltes "Züricher Art" a,a1,i,l 1 mit Schwarzwurzeln a,a1,g 1 und Serviettenknödel a,a1,c,g 3 kcal: 533,7
Dessert	Fruchtjoghurt f,g 8 kcal: 128,2	Zwetschgen- kompott g kcal: 0,0	Frisches Obst kcal: 145,0	Orangencreme g kcal: 147,4	Zitronencreme g kcal: 73,7	Kokos-Ananas- Dessert a,c,g kcal: 265,6	Gebäck kcal: 153,5

Allergenplan

KW 41	Montag, 07.10.2024	Dienstag, 08.10.2024	Mittwoch, 09.10.2024	Donnerstag, 10.10.2024	Freitag, 11.10.2024	Samstag, 12.10.2024	Sonntag, 13.10.2024
		3 kcal: 136,9					

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