

## MITTAGESSEN auf Rädern

<b>KW 10</b>	<b>Montag, 04.03.2024</b>	<b>Dienstag, 05.03.2024</b>	<b>Mittwoch, 06.03.2024</b>	<b>Donnerstag, 07.03.2024</b>	<b>Freitag, 08.03.2024</b>	<b>Samstag, 09.03.2024</b>	<b>Sonntag, 10.03.2024</b>
<b>Suppe</b>	<i>Sternchensuppe</i>	<i>Gemüse- cremesuppe</i>	<i>Buchstaben- suppe</i>	<i>"Kremser Weinsuppe"</i>	<i>Eiermuschel- suppe</i>		<i>Fleischbrühe mit Einlage</i>
<b>Menü 1</b>	<i>Gefüllte Hackfleisch- taschen mit Ratatouille- gemüse und Reis</i>	<i>Pilzkracher mit Bratensoße, Karottengemüse und Kartoffelbrei</i>	<i>Tortellini mit Tomaten- Sahne-Sauce und Salat</i>	<i>Ofengeschnetzeltes mit Nudeln und Salat</i>	<i>Rühreier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln</i>	<i>"Pichelsteiner Eintopf", Weckle</i>	<i>Schweineroulade mit Malzbiersoße, Fingerkarotten und Kartoffelgratin</i>
<b>Menü 2</b>	<i>Überbackenes Ratatouille- gemüse mit Reis</i>	<i>Pilzkracher mit Bratensoße, Karottengemüse und Kartoffelbrei</i>	<i>Gnocchi mit Tomaten- Sahne-Sauce und Salat</i>	<i>Gemüsestrudel Kräutersoße und Salat</i>	<i>Champignon- omelette mit Kräutersoße und Salzkartoffeln</i>	<i>"Pichelsteiner Eintopf", Weckle</i>	<i>Schweineroulade mit Malzbiersoße, Fingerkarotten und Kartoffelgratin</i>
<b>Dessert</b>	<i>Joghurt</i>	<i>Obstsalat</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Erdbeerpudding</i>	<i>Panna Cotta</i>	<i>Milchreis mit Zimt</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 10	Montag, 04.03.2024	Dienstag, 05.03.2024	Mittwoch, 06.03.2024	Donnerstag, 07.03.2024	Freitag, 08.03.2024	Samstag, 09.03.2024	Sonntag, 10.03.2024
Suppe	Sternchensuppe i kcal: 52,1	Gemüse- cremesuppe a,a1,g,i,l 1 kcal: 142,8	Buchstaben- suppe i kcal: 37,7	"Kremser Weinsuppe" a,a1,l 1 kcal: 137,3	Eiermuschel- suppe i kcal: 37,7		Fleischbrühe mit Einlage a,c,i kcal: 24,6
Menü 1	Gefüllte Hackfleisch- taschen a,a1,a3,c,j mit Ratatouille- gemüse und Reis kcal: 360,5	Pilzkracher a,c,g mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Karottengemüse 1 und Kartoffelbrei kcal: 470,4	Tortellini mit a,a1,c,g,l 1,2 Tomaten- Sahne-Sauce g,j 2,3 und Salat a,a1 4 kcal: 1114,8	Ofengeschnetzelt es a,a1,g,i 2,3,8,10 mit Nudeln und Salat kcal: 561,9	Rühreier c,g 1 mit Rahmspinat a,a1,g 1 und Salzkartoffeln kcal: 424,5	"Pichelsteiner Eintopf", i Weckle a,c kcal: 372,1	Schweineroulade a,a1,l mit Malzbiersoße, a,a1,a3,l 1 Fingerkarotten 1 und Kartoffelgratin kcal: 544,3
Menü 2	Überbackenes Ratatouille- gemüse mit Reis kcal: 121,1	Pilzkracher a,c,g mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Karottengemüse 1 und Kartoffelbrei kcal: 470,4	Gnocchi mit g,j 2,3 Tomaten- Sahne-Sauce und Salat a,a1 4 kcal: 773,6	Gemüsestrudel Kräutersoße a,a1,g,l 1 und Salat kcal: 517,2	Champignon- omelette a,a1,c,g mit Kräutersoße a,a1,g,l 1 und Salzkartoffeln kcal: 258,7	"Pichelsteiner Eintopf", i Weckle a,c kcal: 372,1	Schweineroulade a,a1,l mit Malzbiersoße, a,a1,a3,l 1 Fingerkarotten 1 und Kartoffelgratin kcal: 526,3
Dessert	Joghurt f,g 8 kcal: 98,0	Obstsalat g 1 kcal: 40,9	Frisches Obst kcal: 145,0	Erdbeerpudding g,h,h1 kcal: 147,4	Panna Cotta g kcal: 171,9	Milchreis mit Zimt 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