

MITTAGESSEN auf Rädern

KW 13	Montag, 25.03.2024	Dienstag, 26.03.2024	Mittwoch, 27.03.2024	Donnerstag, 28.03.2024	Freitag, 29.03.2024	Samstag, 30.03.2024	Sonntag, 31.03.2024
Suppe	<i>Fenchelsuppe</i>	<i>Nudelreis- suppe</i>	<i>Lauchcreme- suppe</i>	<i>Eierflockensuppe</i>	<i>Bärlauch- cremesuppe</i>		<i>Kraftbrühe mit Einlage</i>
Menü 1	<i>Linsen mit Spätzle und Wiener Würstchen</i>	<i>Schweine- schnittel "Schwarzwälder Art" mit Kartoffelpüree und Salat</i>	<i>Quarkkeulchen mit Vanillesoße und eingelegten Mirabellen</i>	<i>Kalbsbratwürste mit Bratensoße, Wirsing und Kartoffelpüree</i>	<i>Fischroulade mit Dillsoße, Mischgemüse mit Salzkartoffeln</i>	<i>Chilli con carne, Weckle</i>	<i>Rinderrouladen in Rotweinsauce mit grüne Bohnen und Kartoffelknödel</i>
Menü 2	<i>Linsen mit Spätzle und Wiener Würstchen</i>	<i>Gemüse- schnittel mit Rahmsauce, Salzkartoffeln und Salat</i>	<i>Kartoffeltaschen mit Tomaten- Mozzarella- füllung, Kräutersauce und Mischgemüse</i>	<i>Kalbsbratwürste mit Bratensauce, Wirsing und Kartoffelpüree</i>	<i>Gefüllte Paprika mit Dillsoße, Mischgemüse und Salzkartoffeln</i>	<i>Chilli con carne, Weckle</i>	<i>Rinderrouladen in Rotweinsauce mit grüne Bohnen und Kartoffelknödel</i>
Dessert	<i>Joghurt</i>	<i>Apfelkompott</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Birne Helene</i>	<i>Rote Grütze mit Vanillesauce</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 13	Montag, 25.03.2024	Dienstag, 26.03.2024	Mittwoch, 27.03.2024	Donnerstag, 28.03.2024	Freitag, 29.03.2024	Samstag, 30.03.2024	Sonntag, 31.03.2024
Suppe	Fenchelsuppe a,a1,g,l 1 kcal: 124,9	Nudelreis- suppe i kcal: 39,0	Lauchcreme- suppe a,a1,g,l 1 kcal: 164,9	Eierflockensuppe c kcal: 26,6	Bärlauch- cremesuppe a,a1,l 1 kcal: 122,7		Kraftbrühe mit Einlage i,l kcal: 109,3
Menü 1	Linsen mit Spätzle und a,a1,c Wiener Würstchen 2,3 kcal: 643,5	Schweine- schnittzel a,a1 "Schwarzwälder Art" a,a1,a3,l 1 mit Kartoffelpüree g 3 und Salat a,a1,c,j 1,3,4,8 kcal: 652,1	Quarkkeulchen a,a1,c,g mit Vanillesoße g und eingelegten Mirabellen 3 kcal: 2364,6	Kalbsbratwürste 10 mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Wirsing g 1 und Kartoffelpüree kcal: 373,8	Fischroulade d,i,l mit Dillsoße, a,a1,l 1 Mischgemüse 1 mit Salzkartoffeln g kcal: 620,7	Chilli con carne, a,a1,i,l Weckle a,c kcal: 368,1	Rinderrouladen in RotweinsöÙe a,a1,a3,g,j,l 1,2,3 mit grüne Bohnen 1 und Kartoffelknödel a,a1,c kcal: 605,6
Menü 2	Linsen mit Spätzle und a,a1,c Wiener Würstchen 2,3 kcal: 643,5	Gemüse- schnittzel mit RahmsöÙe, a,a1,a3,l 1 Salzkartoffeln und Salat a,a1,c,j 1,3,4,8 kcal: 484,4	Kartoffeltaschen mit g Tomaten- Mozzarella- füllung, KräutersöÙe a,a1,g,l 1 und Mischgemüse 1 kcal: 392,0	Kalbsbratwürste 10 mit Bratensauce, a,a1,a3 Wirsing und Kartoffelpüree g 3 kcal: 238,8	Gefüllte Paprika a,a1,a5,c,i 1 mit Dillsoße, a,a1,l 1 Mischgemüse 1 und Salzkartoffeln kcal: 885,8	Chilli con carne, a,a1,i,l Weckle a,c kcal: 368,1	Rinderrouladen in RotweinsöÙe a,a1,a3,g,j,l 1,2,3 mit grüne Bohnen 1 und Kartoffelknödel a,a1,c kcal: 605,6

Allergenplan

KW 13	Montag, 25.03.2024	Dienstag, 26.03.2024	Mittwoch, 27.03.2024	Donnerstag, 28.03.2024	Freitag, 29.03.2024	Samstag, 30.03.2024	Sonntag, 31.03.2024
Dessert	Joghurt g 8 kcal: 81,2	Apfelkompott g 3 kcal: 40,9	Frisches Obst kcal: 145,0	Birne Helene g kcal: 108,3	Rote Grütze g 1 mit Vanillesauce g kcal: 210,0	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