

## MITTAGESSEN auf Rädern

<b>KW 15</b>	<b>Montag, 08.04.2024</b>	<b>Dienstag, 09.04.2024</b>	<b>Mittwoch, 10.04.2024</b>	<b>Donnerstag, 11.04.2024</b>	<b>Freitag, 12.04.2024</b>	<b>Samstag, 13.04.2024</b>	<b>Sonntag, 14.04.2024</b>
<b>Suppe</b>	<i>Flädlesuppe</i>	<i>Gebrannte Grießsuppe</i>	<i>Eiermuschel- suppe</i>	<i>Karottencreme- suppe</i>	<i>Grünkernsuppe</i>		<i>Markklößchen- suppe</i>
<b>Menü 1</b>	<i>Gebackener Fleischkäse mit Bratensoße Rahmwirsing, und Kartoffelbrei</i>	<i>Spaghetti mit Tomaten- Linsensauce und Hirtenkäse</i>	<i>Paniertes Schnitzel mit RahmsöÙe, Kroketten und Salat</i>	<i>Semmelknödel mit ZwiebelsoÙe und Sauerkraut</i>	<i>Gebackenes Fischfilet mit Currysauce, Karotten und Salzkartoffeln</i>	<i>Erbseintopf mit Speck- und Wursteinlage, Weckle</i>	<i>Rinderbraten mit RotweinsoÙe, Mischgemüse und Nudeln</i>
<b>Menü 2</b>	<i>Blumenkohl- Käse-Medaillon mit BratensoÙe Rahmwirsing, und Kartoffelbrei</i>	<i>Spaghetti mit Tomaten- Linsensauce und Hirtenkäse</i>	<i>Gemüse- Schnitzel mit RahmsöÙe, Kroketten und Salat</i>	<i>Leberknödel mit RahmsöÙe und Sauerkraut</i>	<i>Bratwurst mit BratensoÙe, Karotten und Salzkartoffeln</i>	<i>Erbseintopf mit Speck- und Wursteinlage, Weckle</i>	<i>Rinderbraten mit RotweinsoÙe, Mischgemüse und Nudeln</i>
<b>Dessert</b>	<i>Fruchtjoghurt</i>	<i>Panna Cotta</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Erdbeerpudding</i>	<i>Gewürz- kirschen</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 15	Montag, 08.04.2024	Dienstag, 09.04.2024	Mittwoch, 10.04.2024	Donnerstag, 11.04.2024	Freitag, 12.04.2024	Samstag, 13.04.2024	Sonntag, 14.04.2024
Suppe	Flädlesuppe a,a1,c,g kcal: 78,2	Gebrannte Grießsuppe a,a1,i kcal: 79,5	Eiermuschel- suppe i kcal: 37,7	Karottencreme- suppe a kcal: 58,6	Grünkernsuppe a,a5 kcal: 73,9		Markklößchen- suppe i,l kcal: 109,3
Menü 1	Gebackener Fleischkäse 2,3,4,10 mit Bratensoße a,a1,a3,l 1 Rahmwirsing, und Kartoffelbrei kcal: 1067,6	Spaghetti a,c 1 mit Tomaten- Linsensauce i und Hirtenkäse kcal: 3431,4	Paniertes Schnitzel a,a1 mit Rahmsoße, a,a1,a3,l 1 Kroketten a,a1 und Salat a,a1 4 kcal: 1633,4	Semmelknödel a mit Zwiebelsoße a,a1,a3,l 1 und Sauerkraut kcal: 1897,9	Gebackenes Fischfilet d mit Currysauce, a,a1,l 1 Karotten und Salzkartoffeln kcal: 805,4	Erbseintopf mit Speck- und Wursteinlage, i 2,3 Weckle a,c kcal: 509,7	Rinderbraten mit Rotweinsoße, a,a1,a3,l 1 Mischgemüse 1 und Nudeln a kcal: 531,7
Menü 2	Blumenkohl- Käse-Medaillon a,a1,c,g,i mit Bratensoße a,a1,a3,l 1 Rahmwirsing, und Kartoffelbrei kcal: 620,4	Spaghetti a,c 1 mit Tomaten- Linsensauce i und Hirtenkäse kcal: 3431,4	Gemüse- Schnitzel mit Rahmsoße, a,a1,a3,l 1 Kroketten a,a1 und Salat a,a1 4 kcal: 7205,2	Leberknödel a,a1,c mit Rahmsoße a,a1,a3,l 1 und Sauerkraut kcal: 1885,8	Bratwurst 2,3,10 mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Karotten und Salzkartoffeln kcal: 3323,4	Erbseintopf mit Speck- und Wursteinlage, i 2,3 Weckle a,c kcal: 509,7	Rinderbraten mit Rotweinsoße, a,a1,a3,l 1 Mischgemüse 1 und Nudeln a kcal: 531,7
Dessert	Fruchtjoghurt g 1 kcal: 34,0	Panna Cotta f,g kcal: 129,9	Frisches Obst kcal: 145,0	Erdbeerpudding g,h,h3 1 kcal: 116,5	Gewürz- kirschen 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