

MITTAGESSEN auf Rädern

KW 39	Montag, 25.09.2023	Dienstag, 26.09.2023	Mittwoch, 27.09.2023	Donnerstag, 28.09.2023	Freitag, 29.09.2023	Samstag, 30.09.2023	Sonntag, 01.10.2023
Suppe	<i>Graupensuppe</i>	<i>Eiermuschel- suppe</i>	<i>Gebrannte Grießsuppe</i>	<i>Nudlereissuppe</i>	<i>Gemüsecreme- suppe</i>		<i>Zwiebelsuppe</i>
Menü 1	<i>Fleischklopse mit Tomatensoße, Makkaroni und Salat</i>	<i>"Schwäbisches Linsengemüse" mit Spätzle, Wienerle und Senf</i>	<i>Pfannkuchen gefüllt mit Früchten mit Vanillesoße</i>	<i>Pilzkracher mit Bratensoße, Rahmwirsing und Kartoffelrösti</i>	<i>Paniertes Schollenfilet mit Remouladen- soße, Kartoffel- und Endiviensalat</i>	<i>Bunter Hühnereintopf Weckle</i>	<i>Gemischtes Gulasch mit Rosenkohl und Gratinkartoffeln</i>
Menü 2	<i>Grünkerntaler mit Tomatensoße, Salzkartoffeln und Salat</i>	<i>Gemüseragout mit Spätzle, Wienerle und Senf</i>	<i>Pfannkuchen mit Spargelragout und Salat</i>	<i>Pilzkracher mit Bratensoße, Rahmwirsing und Kartoffelrösti</i>	<i>Geräucherte Bauernbratwürste mit Kartoffel- und Endiviensalat</i>	<i>Bunter Hühnereintopf Weckle</i>	<i>Gemischtes Gulasch mit Rosenkohl und Gratinkartoffeln</i>
Dessert	<i>Joghurt</i>	<i>Vanillecreme</i>	<i>Pfirsichkompott</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Schokoladen- pudding</i>	<i>Pfirsichquark</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 39	Montag, 25.09.2023	Dienstag, 26.09.2023	Mittwoch, 27.09.2023	Donnerstag, 28.09.2023	Freitag, 29.09.2023	Samstag, 30.09.2023	Sonntag, 01.10.2023
Suppe	Graupensuppe i,l kcal: 94,8	Eiermuschel- suppe i kcal: 37,7	Gebrannte Grießsuppe a,a1,i kcal: 79,5	Nudeldreissuppe i kcal: 39,0	Gemüsecreme- suppe a,a1,g,i,l 1 kcal: 142,8		Zwiebelsuppe l kcal: 43,4
Menü 1	Fleischklopse c mit Tomatensoße, a,a1 1 Makkaroni und Salat kcal: 706,0	"Schwäbisches Linsengemüse" a,a1,a3,i,l 1 mit Spätzle, a,a1,c 1 Wienerle 2,3 und Senf j kcal: 563,9	Pfannkuchen gefüllt mit Früchten a,a1,c,g mit Vanillesoße g kcal: 300,7	Pilzkracher a,c,g mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Rahmwirsing g 1 und Kartoffelrösti kcal: 508,4	Paniertes Schollenfilet a,a1,d mit Remouladen- soße, c,g,j 1,2,3,8 Kartoffel- und a,a1 4 Endiviensalat a,a1 4 kcal: 726,2	Bunter Hühnereintopf i Weckle a,c kcal: 279,1	Gemischtes Gulasch mit Rosenkohl g 1 und Gratinkartoffeln g kcal: 12298,4
Menü 2	Grünkerntaler c,g,i mit Tomatensoße, a,a1,i,l 1,3 Salzkartoffeln und Salat kcal: 13442,1	Gemüseragout a,a1,g,l 1 mit Spätzle, a,a1,c 1 Wienerle und Senf 2,3 kcal: 618,4	Pfannkuchen a,a1,c,g mit Spargelragout und Salat a,a1 4 kcal: 9855,5	Pilzkracher a,c,g mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Rahmwirsing g 1 und Kartoffelrösti kcal: 508,4	Geräucherte Bauernbratwürste j 2,3,10 mit Kartoffel- a,a1 4 und Endiviensalat a,a1 4 kcal: 565,4	Bunter Hühnereintopf i Weckle a,c kcal: 279,1	Gemischtes Gulasch mit Rosenkohl g 1 und Gratinkartoffeln g kcal: 1534,6
Dessert	Joghurt g kcal: 132,1	Vanillecreme g kcal: 110,0	Pfirsichkompott kcal: 83,9	Frisches Obst kcal: 530,0	Schokoladen- pudding g 8 kcal: 115,7	Pfirsichquark g 8 kcal: 110,5	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