

MITTAGESSEN auf Rädern

KW 27	Montag, 01.07.2024	Dienstag, 02.07.2024	Mittwoch, 03.07.2024	Donnerstag, 04.07.2024	Freitag, 05.07.2024	Samstag, 06.07.2024	Sonntag, 07.07.2024
Suppe	<i>Nudelsuppe</i>	<i>Fenchelsuppe</i>	<i>Kürbisrahmsuppe</i>	<i>Sternchensuppe</i>	<i>Gemüse- cremesuppe</i>		<i>Kraftbrühe mit Einlage</i>
Menü 1	<i>Fleischküchle mit Bratensoße, Mischgemüse und Salzkartoffeln</i>	<i>Schweine- schnittzel mit Bratensoße, Karottengemüse und Bratkartoffeln</i>	<i>Grießbrei mit heißen Früchten und Schokoladen- sauce</i>	<i>Kohlrabimedaillon mit Kräutersoße und Reis</i>	<i>Fischstäbchen mit Remouladen- soße, Kartoffel- und Blattsalat</i>	<i>Linseneintopf mit Speck- und Wursteinlage Weckle</i>	<i>Kasslerbraten mit Rotweinssoße, Bohnen und Kartoffelbrei</i>
Menü 2	<i>Fleischküchle mit Bratensoße, Mischgemüse und Salzkartoffeln</i>	<i>Spinatstrudel mit Bratensoße und Karottengemüse</i>	<i>Cannelloni in Käse- kräutersoße, Salatteller</i>	<i>Kohlrabimedaillon mit Kräutersoße und Kartoffelbrei</i>	<i>Maultaschen mit Zwiebelschmälze, Kartoffel- und Blattsalat</i>	<i>Linseneintopf mit Speck- und Wursteinlage Weckle</i>	<i>Kasslerbraten mit Bratensoße, Bohnen und Kartoffelbrei</i>
Dessert	<i>Früchtejoghurt</i>	<i>Pfirsichkompott</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Kokos-Ananas- Dessert</i>	<i>Panna Cotta</i>	<i>Himbeerquark</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 27	Montag, 01.07.2024	Dienstag, 02.07.2024	Mittwoch, 03.07.2024	Donnerstag, 04.07.2024	Freitag, 05.07.2024	Samstag, 06.07.2024	Sonntag, 07.07.2024
Suppe	Nudelsuppe kcal: 70,8	Fenchelsuppe a,a1,g,l 1 kcal: 124,9	Kürbisrahmsuppe a,a1,l 1 kcal: 99,8	Sternchensuppe i kcal: 52,1	Gemüse- cremesuppe a,a1,g,i,l 1 kcal: 142,8		Kraftbrühe mit Einlage a,c,i kcal: 24,6
Menü 1	Fleischküchle a,a1,c mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Mischgemüse 1 und Salzkartoffeln kcal: 12758,8	Schweine- schnittzel a,c mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Karottengemüse 1 und Bratkartoffeln 1 kcal: 381,6	Grießbrei a,a1,g 8 mit heißen Früchten g 3 und Schokoladen- sauce g kcal: 2776,0	Kohlrabimedailion a,a1,c,g,i mit Kräutersoße a,a1,g,l 1 und Reis kcal: 3043,3	Fischstäbchen d mit Remouladen- soße, c,g,j 1,2,3,8 Kartoffel- und a,a1 4 Blattsalat a,a1 4 kcal: 662,9	Linseneintopf mit Speck- und Wursteinlage i 2,3 Weckle a,c kcal: 514,7	Kasslerbraten a,a1,i,l 1 mit Rotweinsöße, a,a1,a3,l 1 Bohnen und 1 Kartoffelbrei kcal: 370,6
Menü 2	Fleischküchle c mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Mischgemüse 1 und Salzkartoffeln kcal: 537,3	Spinatstrudel mit Bratensoße a,a1,a3,l 1 und Karottengemüse 1 kcal: 1542,8	Cannelloni in Käse- kräutersoße, a,a1,c,g Salatteller a,a1,c,j 1,3,4,8 kcal: 558,7	Kohlrabimedailion a,a1,c,g,i mit Kräutersoße a,a1,g,l 1 und Kartoffelbrei kcal: 3016,8	Maultaschen mit Zwiebelschmälze, a,a1,c,g,i Kartoffel- und a,a1 4 Blattsalat a,a1 4 kcal: 718,2	Linseneintopf mit Speck- und Wursteinlage i 2,3 Weckle a,c kcal: 514,7	Kasslerbraten a,a1,i,l 1 mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Bohnen und 1 Kartoffelbrei kcal: 370,6
Dessert	Früchtejoghurt g kcal: 113,4	Pfirsichkompott g kcal: 135,7	Frisches Obst kcal: 80,0	Kokos-Ananas- Dessert a,c,g kcal: 265,6	Panna Cotta g kcal: 73,7	Himbeerquark g 8 kcal: 114,9	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