

MITTAGESSEN auf Rädern

KW 44	Montag, 28.10.2024	Dienstag, 29.10.2024	Mittwoch, 30.10.2024	Donnerstag, 31.10.2024	Freitag, 01.11.2024	Samstag, 02.11.2024	Sonntag, 03.11.2024
Suppe	<i>Blumenkohl- cremesuppe</i>	<i>Eierflocken- suppe</i>	<i>Karotten- cremesuppe</i>	<i>Nudelsuppe</i>	<i>Currycreme- suppe</i>		<i>Klare Fleischbrühe mit Einlage</i>
Menü 1	<i>Cordon Bleu mit Bratensoße, Kohlrabi und Kartoffelrösti</i>	<i>Linsen mit Spätzle und Wienerle</i>	<i>Schweine- geschnetzeltes mit Mischgemüse und Reis</i>	<i>Überbackene Hackbällchen mit Salzkartoffeln und Salat</i>	<i>Panierte Scholle mit Remouladen- soße, Kartoffel- und Endiviensalat</i>	<i>"Gaisburger Marsch" Weckle</i>	<i>Rinderroulade Bratensauce Rotkraut und Serviettenknödel</i>
Menü 2	<i>Panierte Zucchini mit brauner Soße, Kohlrabi und Kartoffelrösti</i>	<i>Gemüseragout mit Spätzle und Wienerle</i>	<i>Vegetarische Gemüse-Reis- Pfanne</i>	<i>Überbackene Hackbällchen mit Salzkartoffeln und Salat</i>	<i>Geräucherte Bauernbratwurst mit Kartoffel- und Endiviensalat</i>	<i>"Gaisburger Marsch" Weckle</i>	<i>Rinderroulade Bratensauce Rotkraut und Serviettenknödel</i>
Dessert	<i>Rote Grütze</i>	<i>Apfelkompott</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Grießpudding mit Fruchtspiegel</i>	<i>Caramelpudding</i>	<i>Quarkspeise</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 44	Montag, 28.10.2024	Dienstag, 29.10.2024	Mittwoch, 30.10.2024	Donnerstag, 31.10.2024	Freitag, 01.11.2024	Samstag, 02.11.2024	Sonntag, 03.11.2024
Suppe	Blumenkohl- cremesuppe a,a1,g,l 1 kcal: 129,0	Eierflocken- suppe c kcal: 26,6	Karotten- cremesuppe a,a1,g,l 1 kcal: 155,4	Nudelsuppe kcal: 70,8	Currycreme- suppe a,a1,l 1 kcal: 123,5		Klare Fleischbrühe mit Einlage i kcal: 64,6
Menü 1	Cordon Bleu a,a1,a3,g,l 1,2 mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Kohlrabi und a,a1,l 1 Kartoffelrösti kcal: 727,3	Linsen a,a1,a3,i,l 1 mit Spätzle a,a1,c 1 und Wienerle 2,3 kcal: 3174,2	Schweine- geschnetzeltes a,a1,a3,l 1,3 mit Mischgemüse 1 und Reis kcal: 460,5	Überbackene Hackbällchen a,a1,c,l 1 mit Salzkartoffeln und Salat a,a1 4 kcal: 676,1	Panierte Scholle a,a1,d mit Remouladen- soße, c,g,j 1,2,3,8 Kartoffel- und a,a1 4 Endiviensalat a,a1 4 kcal: 756,0	"Gaisburger Marsch" i Weckle a,c kcal: 372,1	Rinderroulade g,j 2,3 Bratensauce a,a1,a3 Rotkraut l 1 und Serviettenknödel a,a1,c,g 3 kcal: 579,0
Menü 2	Panierte Zucchini a,a1,a3,g,l 1,2 mit brauner Soße, a,a1,a3,l 1 Kohlrabi und a,a1,l 1 Kartoffelrösti kcal: 727,3	Gemüseragout a,a1,g,l 1 mit Spätzle a,a1,c 1 und Wienerle 2,3 kcal: 3237,4	Vegetarische Gemüse-Reis- Pfanne a,a1,a3,l 1,3 kcal: 239,4	Überbackene Hackbällchen a,a1,c,l 1 mit Salzkartoffeln und Salat a,a1 4 kcal: 676,1	Geräucherte Bauernbratwurst j 2,3,10 mit Kartoffel- a,a1 4 und Endiviensalat a,a1 4 kcal: 565,4	"Gaisburger Marsch" i Weckle a,c kcal: 372,1	Rinderroulade g,j 2,3 Bratensauce a,a1,a3 Rotkraut l 1 und Serviettenknödel a,a1,c,g 3 kcal: 579,0
Dessert	Rote Grütze kcal: 109,2	Apfelkompott g 3 kcal: 40,9	Frisches Obst kcal: 97,5	Grießpudding mit Fruchtspiegel g kcal: 147,4	Caramelpudding c,g 1,8 kcal: 65,5	Quarkspeise g kcal: 149,2	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