

MITTAGESSEN auf Rädern

KW 40	Montag, 02.10.2023	Dienstag, 03.10.2023	Mittwoch, 04.10.2023	Donnerstag, 05.10.2023	Freitag, 06.10.2023	Samstag, 07.10.2023	Sonntag, 08.10.2023
Suppe	<i>Biersuppe</i>	<i>Sternchensuppe</i>	<i>Blumenkohl- cremesuppe</i>	<i>Eierflockensuppe</i>	<i>Currycreme- suppe</i>		<i>Klare Fleischbrühe mit Einlage</i>
Menü 1	<i>Eier in Senfsoße mit Mischgemüse und Reis</i>	<i>Schweine- schnittel mit Champignon- rahmsoße, Petersilien- kartoffeln und Salat</i>	<i>Kartoffeltaschen Kräutersoße und Mischgemüse</i>	<i>Puten- geschnetzeltes mit Spätzle und Salat</i>	<i>Fischstäbchen mit Remouladen- soße, Kartoffel- und Endiviensalat</i>	<i>"Gaisburger Marsch" Weckle</i>	<i>Spanferkel- rollbraten mit Thymiansoße, Pariser Karotten und Kartoffelrösti</i>
Menü 2	<i>Eier in Senfsoße mit Mischgemüse und Kartoffelpüree</i>	<i>Milchreis mit heißen Gewürzkirschen</i>	<i>Kartoffeltaschen Kräutersoße und Mischgemüse</i>	<i>Rahmchampignons mit Spätzle und Salat</i>	<i>Maultaschen mit Zwiebelschmälze, Kartoffel- und Endiviensalat</i>	<i>"Gaisburger Marsch" Weckle</i>	<i>Spanferkel- rollbraten mit Thymiansoße, Pariser Karotten und Kartoffelrösti</i>
Dessert	<i>Früchtejoghurt</i>	<i>Pfirsichkompott</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Birne Helene</i>	<i>Vanillecreme</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 40	Montag, 02.10.2023	Dienstag, 03.10.2023	Mittwoch, 04.10.2023	Donnerstag, 05.10.2023	Freitag, 06.10.2023	Samstag, 07.10.2023	Sonntag, 08.10.2023
Suppe	Biersuppe a kcal: 58,6	Sternchensuppe i kcal: 52,1	Blumenkohl- cremesuppe a,a1,g,l 1 kcal: 129,0	Eierflockensuppe c kcal: 26,6	Currycreme- suppe a,a1,l 1 kcal: 123,5		Klare Fleischbrühe mit Einlage i kcal: 64,6
Menü 1	Eier c in Senfsoße a,a1,g,j,l 1 mit Mischgemüse 1 und Reis kcal: 426,0	Schweine- schnittzel a,a1 mit Champignon- rahmsauce, a,a1,l 1,3 Petersilien- g kartoffeln und Salat a,a1 4 kcal: 19343,7	Kartoffeltaschen g Kräutersoße a,a1,g,l 1 und Mischgemüse 1 kcal: 4574,0	Puten- geschnetzeltes a,a1,g,l 1 mit Spätzle a,a1,c 1 und Salat kcal: 842,2	Fischstäbchen d mit Remouladen- soße, c,g,j 1,2,3,8 Kartoffel- und a,a1 4 Endiviensalat a,a1 4 kcal: 664,3	"Gaisburger Marsch" i Weckle a,c kcal: 372,1	Spanferkel- rollbraten a mit Thymiansoße, a,a1,a3,l 1 Pariser Karotten 1 und Kartoffelrösti kcal: 479,7
Menü 2	Eier c in Senfsoße a,a1,g,j,l 1 mit Mischgemüse 1 und Kartoffelpüree g 3 kcal: 1140,3	Milchreis g mit heißen Gewürzkirschen kcal: 3905,9	Kartoffeltaschen g Kräutersoße a,a1,g,l 1 und Mischgemüse 1 kcal: 4574,0	Rahmchampignon s a,a1,g,i,l 1 mit Spätzle a,a1,c 1 und Salat kcal: 470,8	Maultaschen mit Zwiebelschmälze, a,a1,c,g,i Kartoffel- und a,a1 4 Endiviensalat a,a1 4 kcal: 719,6	"Gaisburger Marsch" i Weckle a,c kcal: 372,1	Spanferkel- rollbraten a mit Thymiansoße, a,a1,a3,l 1 Pariser Karotten 1 und Kartoffelrösti kcal: 479,7

Allergenplan

KW 40	Montag, 02.10.2023	Dienstag, 03.10.2023	Mittwoch, 04.10.2023	Donnerstag, 05.10.2023	Freitag, 06.10.2023	Samstag, 07.10.2023	Sonntag, 08.10.2023
Dessert	Früchtejoghurt g 8 kcal: 81,2	Pfirsichkompott g kcal: 135,7	Frisches Obst kcal: 145,0	Birne Helene g kcal: 108,3	Vanillecreme f,g kcal: 129,9	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