

MITTAGESSEN auf Rädern

KW 48	Montag, 25.11.2024	Dienstag, 26.11.2024	Mittwoch, 27.11.2024	Donnerstag, 28.11.2024	Freitag, 29.11.2024	Samstag, 30.11.2024	Sonntag, 01.12.2024
Suppe	<i>Grünkernsuppe</i>	<i>Sternchen- suppe</i>	<i>Fenchelsuppe</i>	<i>Eierflockensuppe</i>	<i>Nudeldreissuppe</i>		<i>Klare Fleischbrühe mit Einlage</i>
Menü 1	<i>Rostbratwurst mit Bayrisch Kraut und Kartoffelbrei</i>	<i>Rindergulasch "Ungarische Art" mit grünen Bohnen und Nudeln</i>	<i>Kaiserschmarren mit Apfelkompott</i>	<i>Kohlrouladen mit Zwiebelsoße, grüne Bohnen und Salzkartoffeln</i>	<i>Paniertes Schollenfilet mit Remouladen- soße, Kartoffel- und Endiviensalat</i>	<i>Bunter Hühnereintopf Weckle</i>	<i>Schweinebraten mit Malzbiersoße, Rosenkohl und Bechamelkartoffeln</i>
Menü 2	<i>Getreidetaler mit Bayrisch Kraut und Kartoffelbrei</i>	<i>Rindergulasch "Ungarische Art" mit grünen Bohnen und Kartoffelbrei</i>	<i>Tortellini in Käsesoße, Salatteller</i>	<i>Gemüsestrudel mit Bratensoße, grüne Bohnen und Salzkartoffeln</i>	<i>Maultaschen mit Zwiebelschmälze, Kartoffel- und Endiviensalat</i>	<i>Bunter Hühnereintopf Weckle</i>	<i>Schweinebraten mit Bratensoße, Rosenkohl und Bechamelkartoffeln</i>
Dessert	<i>Früchtejoghurt</i>	<i>Pflaumen- kompott</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Karamelpudding</i>	<i>Zitronencreme</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 48	Montag, 25.11.2024	Dienstag, 26.11.2024	Mittwoch, 27.11.2024	Donnerstag, 28.11.2024	Freitag, 29.11.2024	Samstag, 30.11.2024	Sonntag, 01.12.2024
Suppe	Grünkernsuppe a,a5 kcal: 73,9	Sternchen- suppe i kcal: 39,0	Fenchelsuppe a,a1,g,l 1 kcal: 124,9	Eierflockensuppe c kcal: 26,6	Nudeldreissuppe i kcal: 39,0		Klare Fleischbrühe mit Einlage a,c,i kcal: 24,6
Menü 1	Rostbratwurst 3 mit Bayrisch Kraut a,a1,l 1 und Kartoffelbrei kcal: 541,0	Rindergulasch "Ungarische Art" a,a1,l mit grünen Bohnen 1 und Nudeln kcal: 500,7	Kaiserschmarren a,a1,c,g mit Apfelkompott g 3 kcal: 488,9	Kohlrouladen c,g,j mit Zwiebelsoße, a,a1,a3,l 1 grüne Bohnen 1 und Salzkartoffeln kcal: 494,0	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	Schweinebraten a 3 mit Malzbiersoße, a,a1,a3,l 1 Rosenkohl und g 1 Bechamelkartoffel n a,a1,g 1 kcal: 1019,0
Menü 2	Getreidetaler c,g,i mit Bayrisch Kraut a,a1,l 1 und Kartoffelbrei kcal: 13257,8	Rindergulasch "Ungarische Art" a,a1,l mit grünen Bohnen 1 und Kartoffelbrei kcal: 400,0	Tortellini in Käsesoße, a,a1,c,g,l 1,2 Salatteller i 8 kcal: 467,8	Gemüsestrudel mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 grüne Bohnen 1 und Salzkartoffeln kcal: 522,4	Maultaschen mit Zwiebelschmälze, a,a1,c,g,i Kartoffel- und a,a1 4 Endiviensalat a,a1 4 kcal: 719,6	Bunter Hühnereintopf i Weckle a,c kcal: 279,1	Schweinebraten l mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Rosenkohl und g 1 Bechamelkartoffel n a,a1,g 1 kcal: 844,8

Allergenplan

KW 48	Montag, 25.11.2024	Dienstag, 26.11.2024	Mittwoch, 27.11.2024	Donnerstag, 28.11.2024	Freitag, 29.11.2024	Samstag, 30.11.2024	Sonntag, 01.12.2024
Dessert	Früchtejoghurt f,g 8 kcal: 106,1	Pflaumen- kompott g 3 kcal: 136,9	Frisches Obst kcal: 145,0	Karamelpudding g kcal: 140,3	Zitronencreme g,l kcal: 171,5	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