

## MITTAGESSEN auf Rädern

<b>KW 38</b>	<b>Montag, 18.09.2023</b>	<b>Dienstag, 19.09.2023</b>	<b>Mittwoch, 20.09.2023</b>	<b>Donnerstag, 21.09.2023</b>	<b>Freitag, 22.09.2023</b>	<b>Samstag, 23.09.2023</b>	<b>Sonntag, 24.09.2023</b>
<b>Suppe</b>	<i>Buchstaben- suppe</i>	<i>Grünkernsuppe</i>	<i>Kürbisrahmsuppe</i>	<i>Sternchensuppe</i>	<i>Lauchcreme- suppe</i>		<i>Hühnerbrühe mit Einlage</i>
<b>Menü 1</b>	<i>Hirtentaschen mit Ratatouille- gemüse und Kartoffelbrei</i>	<i>Reisküchle mit Kräutersoße und Mischgemüse</i>	<i>Grießauflauf mit Früchten und Schokoladen- soße</i>	<i>Putensteak mit Ananas- Currysoße, Reis und Salat</i>	<i>Rühreier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln</i>	<i>Gemüse Eintopf mit Rindfleischeinlage Weckle</i>	<i>Rinderrouladen mit Rahmsoße, Spätzle und Salat</i>
<b>Menü 2</b>	<i>Überbackenes Ratatouille- gemüse mit Hirtenkäse und Kartoffelbrei</i>	<i>Reisküchle mit Kräutersoße und Mischgemüse</i>	<i>Gnocchi mit Tomatensoße und Salat</i>	<i>Putensteak mit Ananas- Currysoße, Reis und Salat</i>	<i>Fischroulade mit Weißweinssoße und Salzkartoffeln</i>	<i>Gemüse Eintopf mit Rindfleischeinlage Weckle</i>	<i>Rinderrouladen mit Rahmsoße, Spätzle und Salat</i>
<b>Dessert</b>	<i>Joghurt</i>	<i>Panna Cotta</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Erdbeerpudding</i>	<i>Zitronencreme</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 38	Montag, 18.09.2023	Dienstag, 19.09.2023	Mittwoch, 20.09.2023	Donnerstag, 21.09.2023	Freitag, 22.09.2023	Samstag, 23.09.2023	Sonntag, 24.09.2023
Suppe	Buchstaben- suppe i kcal: 37,7	Grünkernsuppe a,a5 kcal: 73,9	Kürbisrahmsuppe a,a1,l 1 kcal: 99,8	Sternchensuppe i kcal: 52,1	Lauchcreme- suppe a,a1,g,l 1 kcal: 164,9		Hühnerbrühe mit Einlage kcal: 8,5
Menü 1	Hirtenaschen a,a1,c mit Ratatouille- gemüse und Kartoffelbrei kcal: 12559,2	Reisküchle c,g,i mit Kräutersoße a,a1,g,l 1 und Mischgemüse 1 kcal: 470,5	Grießauflauf mit Früchten a,g und Schokoladen- soße g kcal: 3720,0	Putensteak mit Ananas- Currysoße, a,a1,l 1 Reis und Salat a,a1 4 kcal: 3604,0	Rühreier mit c,g 1 Rahmspinat a,a1,g 1 und Salzkartoffeln kcal: 424,5	Gemüse Eintopf mit Rindfleischeinlage i Weckle a,c kcal: 372,1	Rinderrouladen a,a1,a3,g,j,l 1,2,3 mit Rahmsauce, a,a1,a3,l 1 Spätzle a,a1,c 1 und Salat a,a1,c,j 1,3,4,8 kcal: 726,6
Menü 2	Überbackenes Ratatouille- gemüse mit Hirtenkäse und Kartoffelbrei kcal: 2919,2	Reisküchle c,g,i mit Kräutersoße a,a1,g,l 1 und Mischgemüse 1 kcal: 470,5	Gnocchi a,a1 mit Tomatensoße a,a1 1 und Salat a,a1 4 kcal: 567,9	Putensteak mit Ananas- Currysoße, a,a1,l 1 Reis und Salat a,a1 4 kcal: 3604,0	Fischrolade d,i,l mit Weißweinsauce a,a1,l 1 und Salzkartoffeln kcal: 449,7	Gemüse Eintopf mit Rindfleischeinlage i Weckle a,c kcal: 372,1	Rinderrouladen a,a1,a3,g,j,l 1,2,3 mit Rahmsauce, a,a1,g,l 1 Spätzle a,a1,c 1 und Salat a,a1,c,j 1,3,4,8 kcal: 757,0
Dessert	Joghurt g 3 kcal: 95,3	Panna Cotta g kcal: 171,9	Frisches Obst kcal: 145,0	Erdbeerpudding g,h,h1 kcal: 147,4	Zitronencreme g,l kcal: 171,5	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