

## MITTAGESSEN auf Rädern

<b>KW 16</b>	<b>Montag, 15.04.2024</b>	<b>Dienstag, 16.04.2024</b>	<b>Mittwoch, 17.04.2024</b>	<b>Donnerstag, 18.04.2024</b>	<b>Freitag, 19.04.2024</b>	<b>Samstag, 20.04.2024</b>	<b>Sonntag, 21.04.2024</b>
<b>Suppe</b>	<i>Bärlauchcreme- suppe</i>	<i>Buchstaben- suppe</i>	<i>Lauchcreme- suppe</i>	<i>Nudelsuppe</i>	<i>Kürbisrahmsuppe</i>		<i>Gemüsebrühe mit Einlage</i>
<b>Menü 1</b>	<i>Käsespätzle mit Zwiebel- schmälze und Salat</i>	<i>Ofen- geschnetztes mit Petersilien- kartoffeln</i>	<i>Gemüselasagne mit Salat</i>	<i>Hackfleischtaschen gefüllt mit Hirtenkäse mit Ratatouillegemüse und Kartoffelspalten</i>	<i>Seelachs auf Spinat mit Salzkartoffeln</i>	<i>Bunter Hühnereintopf, Weckle.</i>	<i>Rinderrouladen in Rotweinsauce, Rosenkohl und Serviettenknödel</i>
<b>Menü 2</b>	<i>Champignon- rahmsauce mit Spätzle und Salat</i>	<i>Ofen- geschnetztes mit Petersilien- kartoffeln</i>	<i>Gemüselasagne und Salat</i>	<i>Hirsetaler mit Ratatouillegemüse und Kartoffelspalten</i>	<i>Bunte Maultaschen- pfanne mit Salat</i>	<i>Bunter Hühnereintopf Weckle</i>	<i>Rinderrouladen in Bratensauce, Rosenkohl und Serviettenknödel</i>
<b>Dessert</b>	<i>Joghurt</i>	<i>Vanillepudding</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Schokoladen- pudding</i>	<i>Orangencreme</i>	<i>Fruchtquark</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 16	Montag, 15.04.2024	Dienstag, 16.04.2024	Mittwoch, 17.04.2024	Donnerstag, 18.04.2024	Freitag, 19.04.2024	Samstag, 20.04.2024	Sonntag, 21.04.2024
Suppe	Bärlauchcremesuppe a,a1,l 1 kcal: 122,7	Buchstaben-suppe i kcal: 37,7	Lauchcremesuppe a,a1,g,l 1 kcal: 164,9	Nudelsuppe kcal: 70,8	Kürbisrahmsuppe a,a1,l 1 kcal: 99,8		Gemüsebrühe mit Einlage i,l kcal: 49,0
Menü 1	Käsespätzle mit Zwiebel-schmälze und Salat g a,a1 4 kcal: 578,7	Ofen-geschnetzeltes mit Petersilien-kartoffeln a,a1,g,i 2,3,8,10 g kcal: 436,0	Gemüselasagne mit Salat a,a1,c,g,i a,a1 4 kcal: 500,0	Hackfleischtasche n gefüllt mit Hirtenkäse mit Ratatouillegemüse und Kartoffelspalten a,a1 kcal: 3449,0	Seelachs auf Spinat mit Salzkartoffeln a,a1,d kcal: 302,7	Bunter Hühnereintopf, Weckle. i a,c kcal: 279,1	Rinderrouladen in Rotweinsauce, Rosenkohl und Serviettenknödel a,a1,a3,g,j,l 1,2,3 g 1 a,a1,c,g 3 kcal: 691,5
Menü 2	Champignon-rahmsauce mit Spätzle und Salat a,a1,g,l 1 a,a1,c 1 a,a1 4 kcal: 280,8	Ofen-geschnetzeltes mit Petersilien-kartoffeln a,a1,g,i 2,3,8,10 g kcal: 436,0	Gemüselasagne und Salat a,a1,c,g,i j kcal: 448,9	Hirsetaler mit Ratatouillegemüse und Kartoffelspalten c,g,i a,a1,c,g,i a,a1 4 kcal: 13455,7	Bunte Maultaschen-pfanne mit Salat a,a1,c,g,i a,a1 4 kcal: 507,9	Bunter Hühnereintopf Weckle i a,c kcal: 279,1	Rinderrouladen in Bratensauce, Rosenkohl und Serviettenknödel a,a1,a3,g,j,l 1,2,3 g 1 a,a1,c,g 3 kcal: 691,5
Dessert	Joghurt g 3 kcal: 95,3	Vanillepudding g kcal: 74,0	Frisches Obst kcal: 145,0	Schokoladen-pudding g 8 kcal: 115,7	Orangencreme g,l kcal: 171,5	Fruchtquark g 8 kcal: 100,1	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