

MITTAGESSEN auf Rädern

KW 20	Montag, 13.05.2024	Dienstag, 14.05.2024	Mittwoch, 15.05.2024	Donnerstag, 16.05.2024	Freitag, 17.05.2024	Samstag, 18.05.2024	Sonntag, 19.05.2024
Suppe	<i>Nudelreissuppe</i>	<i>Paprikacremesuppe</i>	<i>Eiermuschel- suppe</i>	<i>Kräuter- cremesuppe</i>	<i>Sternchensuppe</i>		<i>Kraftbrühe mit Einlage</i>
Menü 1	<i>Königsberger Klopse, Erbsengemüse und Butterreis</i>	<i>Kartoffeltaschen mit Frischkäse- füllung, Kräutersoße und Mischgemüse</i>	<i>Schnitzel "Mailänder Art" mit Tomatensauce, grüne Nudeln und Salat</i>	<i>Pilzkracher mit Bratensoße, Kohlrabi-Erbsen- gemüse und Salzkartoffeln</i>	<i>Paniertes Fischfilet mit Remouladen- soße, Kartoffel- und Blattsalat</i>	<i>"Pichelsteiner Eintopf" Weckle</i>	<i>Schweinebraten mit Calvados- rahmsauce, Fingerkarotten und Knöpfe</i>
Menü 2	<i>Königsberger Klopse, Erbsengemüse und Butterreis</i>	<i>Kartoffeltaschen mit Frischkäse- füllung, Kräutersoße und Mischgemüse</i>	<i>Grünkerntaler mit Tomatensoße, grüne Nudeln und Salat</i>	<i>Pilzkracher mit Bratensoße, Kohlrabi-Erbsen- gemüse und Salzkartoffeln</i>	<i>Geräucherte Bauernbratwurst mit Kartoffel- und Blattsalat</i>	<i>"Pichelsteiner Eintopf" Weckle</i>	<i>Schweinebraten mit Calvados- rahmsauce, Fingerkarotten und Knöpfe</i>
Dessert	<i>Joghurt</i>	<i>Dessert Venezia</i>	<i>Frisches Obst</i>	<i>Vanillepudding</i>	<i>"Rote Inge"</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 20	Montag, 13.05.2024	Dienstag, 14.05.2024	Mittwoch, 15.05.2024	Donnerstag, 16.05.2024	Freitag, 17.05.2024	Samstag, 18.05.2024	Sonntag, 19.05.2024
Suppe	Nudeldreissuppe i kcal: 39,0	Paprikacreme- suppe a,a1,l 1 kcal: 128,9	Eiermuschel- suppe a,a1,l 1 kcal: 148,6	Kräuter- cremesuppe a,a1,l 1 kcal: 122,7	Sternchensuppe i kcal: 52,1		Kraftbrühe mit Einlage i kcal: 45,0
Menü 1	Königsberger Klopse, a,a1,c,l 1 Erbsengemüse 1,8 und Butterreis kcal: 681,9	Kartoffeltaschen g mit Frischkäse- füllung, Kräutersoße a,a1,g,l 1 und Mischgemüse 1 kcal: 4574,0	Schnitzel "Mailänder Art" mit Tomatensauce, a,a1 1 grüne Nudeln a 1 und Salat a,a1 4 a,a1,c,l 1 kcal: 8380,8	Pilzkracher a,c,g mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Kohlrabi-Erbsen- gemüse und a,a1,l 1 Salzkartoffeln kcal: 513,3	Paniertes Fischfilet a,a1,d mit Remouladen- soße, c,g,j 1,2,3,8 Kartoffel- und a,a1 4 Blattsalat a,a1 4 kcal: 726,2	"Pichelsteiner Eintopf" i Weckle a,c kcal: 372,1	Schweinebraten l mit Calvados- rahmsauce, a,a1,a3,l 1 Fingerkarotten 1 und Knöpfe kcal: 717,3
Menü 2	Königsberger Klopse, a,a1,c,l 1 Erbsengemüse 1,8 und Butterreis kcal: 681,9	Kartoffeltaschen g mit Frischkäse- füllung, Kräutersoße a,a1,g,l 1 und Mischgemüse 1 kcal: 4574,0	Grünkerntaler mit c Tomatensauce, a,a1 1 grüne Nudeln a 1 und Salat a,a1 4 kcal: 690,9	Pilzkracher a,c,g mit Bratensoße, a,a1,a3,l 1 Kohlrabi-Erbsen- gemüse und a,a1,l 1 Salzkartoffeln kcal: 513,3	Geräucherte Bauernbratwurst j 2,3,10 mit Kartoffel- a,a1 4 und Blattsalat a,a1 4 kcal: 565,4	"Pichelsteiner Eintopf" i Weckle a,c kcal: 372,1	Schweinebraten l mit Calvados- rahmsauce, a,a1,a3,l 1 Fingerkarotten 1 und Knöpfe kcal: 717,3

Allergenplan

KW 20	Montag, 13.05.2024	Dienstag, 14.05.2024	Mittwoch, 15.05.2024	Donnerstag, 16.05.2024	Freitag, 17.05.2024	Samstag, 18.05.2024	Sonntag, 19.05.2024
Dessert	Joghurt g kcal: 132,1	Dessert Venezia a,c,g 3 kcal: 169,3	Frisches Obst kcal: 88,3	Vanillepudding g kcal: 147,4	"Rote Inge" g kcal: 95,5	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