



Menükarte vom 19.02.2024 – 25.02.2024 KW 08

AWO Soziale Dienste gGmbH, 78713 Schramberg Tel.07422 - 56 01 08 18, Telefax 07422 – 56 01 08 99

Änderungen vorbehalten aufgrund von Lieferengpässen

Bürozeiten: werktags 08.30 Uhr – 12.00 Uhr

Bitte Wunschmenü ankreuzen

ohne Suppe (Preis bleibt gleich)

Montag, 19.02.24	Dienstag, 20.02.24	Mittwoch, 21.02.24	Donnerstag, 22.02.24	Freitag, 23.02.24	Samstag, 24.02.24	Sonntag, 25.02.24
Selleriecremesuppe(f1, d)	Gemüsecremesuppe (d,f1)	Eierflockensuppe(a,e)	Broccolicremesuppe(f 1,d)	Blumenkohlcreme- suppe (d,f1)		Rinderkraftbrühe mit Nudeln(a,f1,e)
Menü 1 * <input type="checkbox"/>	Menü 1 <input type="checkbox"/>	Menü 1 * <input type="checkbox"/>	Menü 1 * <input type="checkbox"/>	Menü 1 * <input type="checkbox"/>	Menü 1 * <input type="checkbox"/>	Menü 1 * <input type="checkbox"/>
Heimisches Pilzragout(f1,d) Serviettenknödel(f1,a,d) Bunter Blattsalat(5,8,d,g,m)	Kaiserschmarrn(f1,a,d,8)mit Apfelmus(8)	Schwäbisches Linsengemüse(e,d) Butterspätzle (f1,a,d) Wienerle (2,3,9)	Rindergulasch(f1) mit Paprikastreifen Butterreis (d) Endiviensalat (5,8,d,g,m)	Seelachsfilet(h) gebraten Provencalische Soße (2,3,9,f1) Petersilienkartoffeln(d) Blattspinat(d)	Pichelsteiner Eintopf mit Wurzelgemüse, Spätzle(a,f1) und Röstzwiebel(f1)	Kalbsrollbraten Champignonrahmsauce(d) Kroketten (f1,a) Bunter Blattsalat (5,8,d,g,m)
Menü 2 *☺ <input type="checkbox"/>	Menü 2 ☺* <input type="checkbox"/>	Menü 2 *☺ <input type="checkbox"/>	Menü 2 ☺ <input type="checkbox"/>	Menü 2 ☺ <input type="checkbox"/>	Menü 2 ☺ <input type="checkbox"/>	Menü 2 *☺ <input type="checkbox"/>
Frikassee vom Kalb(d,f1) mit grünem Spargel Feine Nudeln(f1,a,d) Mandelbroccoli (d,k1)	Schweineschulter geschmort Bratensoße(f1) Kartoffelpüree(d) Chinakohlsalat (5,8,d,g,m)	Maultaschen vegetarisch (f1,a,e) auf buntem Gemüsebett(d) Käsesoße(d) Lollo Bianco (5,8,d,g,m)	Dampfnudel (f1,d) mit Vanillesoße(d)	Tortellini(f1,d) mit Käsefüllung und Gemüwestreifen(e) Tomatensoße Blattsalat(5,8,d,g,m)	Auf Wunsch leichte Vollkost	Rinder Tafelspitz in der Brühe gegart Kerbelrahmsauce(d,f1) Kartoffelpüree(d) Pariser Karotten(d)
			Dessert			Dessert

Zusatzstoffe: 1.Farbstoff; 2.Konservierungsstoff; 3.Antioxidationsmittel; 4.Geschmacksverstärker; 5. geschwefelt; 6. geschwärzt; 7. gewachst; 8.Süßungsmittel; 9.Phosphat

Kennzeichnung der Allergene: a) Eier/-zubereitungen; b) Sesam; c) Soja/-erzeugnisse; d) Milch/-erzeugnisse einschl. Laktose; e) Sellerie; f) glutenhaltiges Getreide / Getreideerzeugnisse f1) Weizen, f2) Roggen, f3) Gerste, f4) Hafer, f5) Dinkel, f6) Kamut g) Senf;; h) Fische; i) Erdnüsse; j) Krebstiere, k) Nüsse/Schalenfrüchte k1) Mandeln, k2) Haselnüsse, k3) Walnüsse, k4) Cashewnüsse, k5) Pecannüsse, k6) Paranüsse, k7) Pistazien, k8) Macadamianüsse); l) Weichtiere; m) Schwefeldioxid/Sulfite; n) Lupine

☺ Leichte Vollkost * Diabetikergeeignet

Name: _____

Strasse: _____

PLZ / Ort: _____

Telefon: _____

spätestens
Bitte bis Montag, den
12.02.2024
den Fahrer*innen mitgeben