



Menükarte vom 07.07.2025 – 13.07.2025 KW 28

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

Änderungen vorbehalten auf Grund von Lieferengpässen

Bürozeiten: werktags 08.45 Uhr – 12.30 Uhr

Bitte Wunschmenü ankreuzen

☐ ohne Suppe (Preis bleibt gleich)

Montag, 07.07.25	Dienstag, 08.07.25	Mittwoch, 09.07.25	Donnerstag, 10.07.25	Freitag, 11.07.25	Samstag, 12.07.25	Sonntag, 13.07.25
Grünkernsuppe mit Gemüseeinlage (f5,e)	Lauchcremesuppe (f1,d,4)	Selleriecremesuppe (d,f1,e,4)	Nudelsuppe (f1,a,e)	Gemüsecremesuppe (f1,d,4)		Rinderkraftbrühe mit Eierstich (a,e,4)
Menü 1 * ☐	Menü 1 ☐	Menü 1 *☺ ☐	Menü 1 * ☐	Menü 1 * ☐	Menü 1 * ☐	Menü 1 * ☐
Gebackene Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung Kräutersoße (d,f1,4) Leipziger Allerlei (d)	Grießschnitten in Ei gebraten (f1,d,a) Zimt-Zucker Apfelmus (8)	Hähnchenroulade mit Bärlauchfüllung (d) Geflügelsoße (f1) Salzkartoffeln (d) Kaisergemüse (d,4)	Allgäuer Käsespätzle mit Bergkäse (f1,a,d,4) Zwiebelschmelze (d) Tomaten-Gurkensalat (5,8,d,g,m)	Fischfilet Bordelaise (h,d,f1) Dillsoße (d,f1,4) Petersilienkartoffel (d) Eichblattsalat (5,8,d,g,m)	Bunter Eintopf mit Gartengemüse (e) Eierknöpfe (f1,a) und Rindfleisch	Geschnetzeltes vom Kalb in Waldpilzrahmsauce (f1,d) Kartoffelrösti (a,f1) Blattsalat (5,8,d,g,m)
Menü 2 *☺ ☐	Menü 2 *☺ ☐	Menü 2 *☺ ☐	Menü 2 *☺ ☐	Menü 2 ☺ ☐	Menü 2 *☺ ☐	Menü 2 *☺ ☐
Hackklößchen (a,d,f1) mit grüner Spargelsoße (d,f1) Butterreis (d) Kopfsalat (5,8,d,g,m)	Rindfleisch im eigenen Sud gegart Gemüsesoße (f1,d,e) Ebly Weizen (f1) Brokkoligemüse (d,4)	Tagliatelle mit Schinkenstreifen (f1,a,d,2,3,9) fruchtige Tomatensoße Blattsalate mit Rucola (5,8,d,g,m)	Schweinerückensteak Rahmsauce (f1,d) Kartoffelpüree (4,d) Fingermöhrrchen (d)	Dampfnudel mit Kruste Vanillesauce (f1,d)	Gemüsefrikadelle (f1,a) gebraten Käsesoße (f1,d) Farfalle (f1,a,d) Chinakohl (5,8,d,g,m)	Putenrollbraten Geflügelsoße (f1) Sahneputee (d) Marktgemüse (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)Mich/-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
30.06.2025
den Fahrer*innen mitgeben