



Menükarte vom 20.10.2025 bis 26.10.2025 43

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 09.00 Uhr – 11.00 Uhr

Bitte Wunschmenü ankreuzen

☐ ohne Suppe (Preis bleibt gleich)

Montag, 20.10.25	Dienstag, 21.10.25	Mittwoch, 22.10.25	Donnerstag, 23.10.25	Freitag, 24.10.25	Samstag, 25.10.25	Sonntag, 26.10.25
Grünkernsuppe mit Gemüseeinlage(f5,e)	Kartoffelcremesuppe (f1,d,4)	Selleriecremesuppe (d,f1,e,4)	Grüne Erbsensuppe	Gemüsecremesuppe (f1,d,4)		Klößchensuppe(a,e,4)
<u>Menü 1 *</u> ☐	<u>Menü 1</u> ☐	<u>Menü 1 ☺*</u> ☐	<u>Menü 1 *</u> ☐	<u>Menü 1 *</u> ☐	<u>Menü 1 *</u> ☐	<u>Menü 1 *</u> ☐
Waldpilzragout in Kräuterrahm(f1,d) Semmelknödel(f1,a,d) Endiviensalat(5,8,d,g,m)	Grießschnitten in Ei gebraten(f1,d,a) Zimt-Zucker Apfelmus(8)	Truthahn Oberkeule gebraten Kräuterjus Herzoginkartoffel(a) Kaisergemüse (d,4)	Oberländer Bratwurst(e) Bratensoße(f1) Rahmwirsing(f1,d) Salzkartoffel(d)	Buntbarschfilet(h) im Eimantel (f1,a) gebraten Krabbensoße(j,f1,d) Petersilienkartoffeln(d) Zucchini- Paprikagemüse(d,4)	Serbischer Bohneneintopf mit Wurzelgemüse, Speck und Wursteinlage(e,2,3,9)	Kalbsbraten Steinpilzrahmsoße(f1,d) Butterspätzle(d,f1,8) Marktgemüse(d,4)
<u>Menü 2 *☺</u> ☐	<u>Menü 2 ☺*</u> ☐	<u>Menü 2 *☺</u> ☐	<u>Menü 2 ☺*</u> ☐	<u>Menü 2 ☺</u> ☐	<u>Menü 2 ☺*</u> ☐	<u>Menü 2 *☺</u> ☐
Hähnchenschnitzel gebraten Geflügelsoße(f1) Rosmarinkartoffeln(d) Gartengemüse(d)	Schweineroulade(f1) Bratensoße(f1) breite Nudeln(f1,a,d) gek.Karottensalat (5,8,d,g,m)	Bunte Spätzle- Gemüsepfanne(f1,a,d,e) Rahmsoße(f1,d) Blattsalate (5,8,d,g,m)	Blumenkohl-Käsegratin (f1,d) Estragonsoße(f1,d) Gnocchi (a) Feldsalat(5,8,d,g,m)	Quarkkeulchen mit Rosinen(f1,d,8) gebacken(f1,a,d) Vanillesoße(d)	Gemüsemaultaschen Käsesoße (f1,d) Chinakohlsalat(5,8,d,g,m)	Putensteak gebraten Tomaten-Thymianjus(f1) Butterreis(d) Eichblattsalat (5,8,d,g,m)
			<u>Dessert</u>			<u>Dessert</u>

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
13.10.2025
den Fahrer*innen mitgeben