

## Menükarte vom 03.11.2025 bis 09.11.2025 45

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

## <u>Änderungen vorbehalten auf Grund von Lieferengpässen</u>

Bürozeiten: werktags 09.00 Uhr - 11.00 Uhr

## Bitte Wunschmenü ankreuzen



Montag, 03.11.25	Dienstag, 04.11.25	Mittwoch, 05.11.25	Donnerstag, 06.11.25	Freitag, 07.11.25	Samstag, 08.11.25	Sonntag, 09.11.25
Haferflockensuppe mit Gemüseeinlage (f4,e,4)	Gemüsecremesuppe (f1,d,4)	Eierflockensuppe (a,e)	Geflügelcremesuppe (d,f1,4)	Broccolicremesuppe (4,f1,ed)		Kraftbrühe mit Leberspätzle (a,f1,e)
Menü 1_*	Menü 1 ©	Menü 1 *	Menü 1 *	Menü 1_★©	Menü 1_★	Menü 1_*
Fleischkäse (2,3,9) gebacken Zwiebelsoße(f1) Bratkartoffeln (4) Speckbohnen(d,2,3,9)	Apfelküchle gebacken Vanillesoße(d)	Vegetarische Gemüselasagne(f1,a,d,e) Basilikumsoße(d,f1) Gurken-Paprikasalat (5,8,d,g,m)	Spanferkel Rollbraten dunkle Biersoße Kartoffelknödel(f1,a,) Bayrisch Kraut	Seelachsfilet Müllerin gebraten (h,f1) Zitronensoße(d,f1) Petersilienkartoffel (d,e) Eisbergsalat (5,8,d,g,m)	Rindfleischeintopf mit Gartengemüse und Nudeleinlage(f1,e,)	Eingemachtes Kalbfleisch Weißwein-Buttersoße (f1,d,m) Breite Nudeln(f1) Karotten- Erbsengemüse(d)
<u>Menü 2</u> <b>*</b> ⊕	Menü 2 ⊕*	Menü 2 ★©	<u>Menü 2</u> ★ ②	Menü 2	Menü 2 <sup>©</sup>	Menü 2 ★©
Buntes Gemüseragout in Kräuterrahm(d,f1) Polenta (d,e,f1) Kopfsalat(5,8,d,g,m)	Fleischklopse (f1,a,) Tomatensoße(d,f1) Butterreis (d) Blattsalate(5,8,g,m)	Glacierte Putenbrust Geflügelsoße(f1) Kartoffelpüree(d,4) Blumenkohlgemüse(d)	Rigatoni mit Blattspinat Gemüsestreifen(f1,a,d,e) Käsesoße(d,f1) Lollo Bianco (5,8,d,g,m)	Quark-Grießauflauf (a,d,f1) mit Zimt und Zucker Birnenkompott	Maultaschen geröstet mit Ei(a,f1,d) Bratensoße(f1) Eisbergsalat(5,8,d,g,m)	Hähnchensteak gebraten fruchtige Currysoße (f1,d,e) Kräuterreis (d,4) Chinakohlsalat(5,8,d,g,m)
			<u>Dessert</u>			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		spätestens
Name:	Straße:	Bitte bis Montag <u>,</u> den
		<b>27.10.2025</b>
PLZ / Ort:	Telefon:	den Fahrer*innen mitgeben