

Menükarte vom 16.02.2026 bis 22.02.2026 08

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, 16.02.26 Rosenmontag	Dienstag, 17.02.26 Fastnacht	Mittwoch, 18.02.26 Aschermittwoch	Donnerstag, 19.02.26	Freitag, 20.02.26	Samstag, 21.02.26	Sonntag, 22.02.26
Haferflockensuppe mit Gemüseeinlage (f4,4)	Gemüsecremesuppe (f1,d,4)	Maiscremesuppe (f1,a)	Karottencremesuppe (d,f1,4)	Spinatcremesuppe (4,f1,d)		Kraftbrühe mit Leberspätzle (a,f1,e)
<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> 
Pollo Fino(Hähnchenkeule o. Knochen) gebacken Paprikarahmsoße(d,f1) Gabelspaghetti(f1,a,d) Erbsgemüse(d)	Saure Rinderkutteln Pikante Soße(f1,m) Bratkartoffeln	Allgäuer Kässpätzle mit Bergkäse(f1,a,d) Zwiebelschmelze(d) Radicchio mit Eichblattsalat (5,8,d,g,m)	Gerauchtes Schäufele Kartoffelpüree(d,4) Sauerkraut(4,8)	Seelachsfilet Müllerin gebraten (h,f1) Zitronensoße(d,f1) Petersilienkartoffeln (d) Eisberg-Feldsalat (5,8,d,g,m)	Gaisburger Marsch mit Rindfleisch, Spätzle und Kartoffeleinlage(f1,a)	Cordon bleu vom Schwein(2,3,9,f1,a,d) Bratensoße(f1) Pommes frites Leipziger Allerlei(d)
<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> 
Kartoffel-Blumenkohlauflauf (d,a,f1) Kräutersoße(d,f1) Kopfsalat(5,8,d,g,m)	Reisbrei mit Früchten Zimt und Zucker(d) Birnenkompott(8)	Matjes Hering(h) Hausfrauen Art(a) Salzkartoffeln(d)	Moussaka (griechischer Hackfleischauflauf) Tomatensoße Lollo Bianco (5,8,d,g,m)	Quarkkeulchen gebacken(f1,d,a,8) Vanillesoße(d)	Maultaschen geröstet mit Ei(f1,a) Bratensoße(f1) Eisbergsalat(5,8,d,g,m)	Hähnchensteak Hawaii(8,d) fruchtige Currysoße(f1,d) Butterreis(d) Romanasalat(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-/erzeugnis; d) Mich-/erzeugnis einschl. Laktose; e) Sellerie; f) glutenhaltiges Getreide / Getreideerzeugnis 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
09.02.2026
den Fahrer*innen mitgeben**