



Menükarte vom 30.03.2026 bis 05.04.2026 14

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, 30.03.26	Dienstag, 31.03.26	Mittwoch, 01.04.26	Donnerstag, 02.04.26 Gründonnerstag	Freitag, 03.04.26 Karfreitag	Samstag, 04.04.26	Sonntag, 05.04.26 Ostern
Gebrannte Grießsuppe (f1,e)	Blumenkohlcreme-suppe (f1,d)	Linsensuppe(e,f1,a)	Altdeutsche Brotsuppe (f1,d)	Erbsencremesuppe (d,f1)	Gemüsecremesuppe	Spätzlesuppe mit Gemüseeinlage(e,f1,a)
Menü 1 * ☐	Menü 1 ☐	Menü 1 * ☐	Menü 1 * ☐	Menü 1 * ☐	Menü 1 * ☐	Menü 1 * ☐
Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung(d) Schnittlauchsoße(d,f1) Butterreis(d) Kaisergemüse(d)	Grießschnitten in Ei gebraten(f1,a,d) mit Zimt und Zucker Apfelmus(8)	Piccata von der Pute(f1,d,a) fruchtige Tomatensoße Spaghetti(f1,a,d) Ital. Blattsalat(5,8,d,g,m)	Allgäuer Kässpätzle mit Bergkäse(f1,a,d) Zwiebelschmelze(d) Tomaten-Gurkensalat(5,8,d,g,m)	Ragout vom Wildlachs mit weißem u. grünem Spargel(f1,h,d) Buttersoße (f1,d) Curryreis(d) Kresse-Eisbergsalat(5,8,d,g,m)	Leberspätzle geröstet mit Ei(f1,a,d) Kartoffelsalat(5,8,d,g,m) Kopfsalat(5,8,d,g,m)	Geschmorte Osterlammkeule(8) Portweinjus(m,f1) Kartoffelgratin Speckbohnen(d,2,3,9)
Menü 2 *☺ ☐	Menü 2 *☺ ☐	Menü 2 *☺ ☐	Menü 2 ☺ ☐	Menü 2 ☺ * ☐	Menü 2 ☺ ☐	Menü 2 *☺ ☐
Geschnetzeltes vom Schwein Rahmsoße(d,f1) Butterspätzle(f1,a,d) Endiviensalat(5,8,d,g,m)	Hähnchenroulade Florentin(f1,a,g) Geflügelsoße(f1) Kräuterpolenta (d) Steckrübensgemüse(d)	Rigatoni-Gemüseauflauf(f1,a) Basilikumsoße(f1,d) Karotten-Zucchini-salat(5,8,d,g,m)	Kräuterrührei(d,a,4) Dampfkartoffeln(d) Rahmspinat(d,f1)	Apfelstrudel mit Rosinen gebacken(f1,d,a,8) Vanillesoße(d)	Rindfleischintopf mit Wurzelgemüse, Kartoffel und Eierknöpfle(f1,a,e)	Putenbrust geschmort Geflügelsoße(f1) bunte Farfalle (f1,a,d) Romanasalat (5,8,d,g,m)
			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 * Diabetikerggeeignet

Name: _____

Straße: _____

PLZ / Ort: _____

Telefon: _____

spätestens
Bitte bis Montag, den
23.03.2026
den Fahrer*innen mitgeben