



Menükarte vom 20.04.2026 bis 26.04.2026 17

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, 20.04.26	Dienstag, 21.04.26	Mittwoch, 22.04.26	Donnerstag, 23.04.26	Freitag, 24.04.26	Samstag, 25.04.26	Sonntag, 26.04.26
Kohlrabicremesuppe (d,e,f1,4)	Lauchcremesuppe (f1,d,4)	Klare Gemüsesuppe mit Backerbsen(e,4,f1,a)	Paprikacremesuppe (f1,d,4)	Franz. Zwiebelsuppe (d,f1,4)		Kraftbrühe mit Flädle (a,f1,e,d)
Menü 1 *☺ <input type="checkbox"/>	Menü 1 <input type="checkbox"/>	Menü 1 * <input type="checkbox"/>	Menü 1 * <input type="checkbox"/>	Menü 1 * <input type="checkbox"/>	Menü 1 * <input type="checkbox"/>	Menü 1 * <input type="checkbox"/>
Chilli con carne in pikanter Soße(f1) Butterreis(d) Blattsalat (5,8,d,g,m)	Kartoffelpuffer(a) gebacken Zimt u. Zucker Apfelmus(8)	Gyros vom Schwein überbacken(d) Metaxa-Rahmsoße(d,m,f1) Kroketten Bunter Krautsalat(5,8,d,g,m)	Münchener Spießbraten(2,3,9) dunkle Biersoße(f1,f3) Semmelknödel(f1,d,a) Butterrüben(d,f1)	Merlanfilet(h) gebacken Sc. Remoulade Kartoffelsalat(5,8,d,g,m) Bunter Blattsalat (5,8,d,g,m)	Kartoffelrahmeintopf mit Wurzelgemüse und Kassler Hals (2,3,9,4,e)	Geschnetzeltes vom Kalb Champignonrahmsoße (f1,d,m) Butterspätzle(f1,a,d) Gartengemüse(d)
Menü 2 *☺ <input type="checkbox"/>	Menü 2 * <input type="checkbox"/>	Menü 2 *☺ <input type="checkbox"/>	Menü 2 * ☺ <input type="checkbox"/>	Menü 2 ☺ <input type="checkbox"/>	Menü 2 ☺ <input type="checkbox"/>	Menü 2 *☺ <input type="checkbox"/>
Gemüsefrikadelle gebraten(d,a,f1) Kräutersoße(d,f1) Polenta(e,f1,d) Fingermörchen (d)	Rindfleisch im eigenen Sud gegart Petersiliensoße(d,f1) Salzkartoffeln(d) Romanesco Gemüse(d)	Spaghetti(f1,a,d) Basilikum-Sahnesoße(d,f1) Ital.Hartkäse(d) Lollo Bianco mit Radiccio(5,8,d,g,m)	Gemüse-Kartoffelgratin mit Mozzarella(d,f1) Spargelsoße(f1,d) Eisbergsalat(5,8,d,g,m)	Birnen-Quarkauflauf mit Mandeln(f1,d,a,8,k1) gebacken Vanillesoße(d)	Schinkennudeln mit Ei(f1,a,d,2,3,9) Tomatensoße Eisbergsalat(5,8,d,g,m)	Hähnchenbrustfilet geschmort Kokos-Currysoße(f1,d) Jasminreis(d) Kopfsalat(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 * Diabetikergeeignet

Name: _____

Straße: _____

PLZ / Ort: _____

Telefon: _____

spätestens
Bitte bis Montag, den
13.04.2026
den Fahrer*innen mitgeben