



Menükarte vom 01.06.2026 bis 07.06.2026 23

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, 01.06.26	Dienstag, 02.06.26	Mittwoch, 03.06.26	Donnerstag, 04.06.26 Fronleichnam	Freitag, 05.06.26	Samstag, 06.06.26	Sonntag, 07.06.26
Haferflockensuppe mit Gemüse (f4,4,e)	Gemüsecremesuppe (f1,d,4)	Maiscremesuppe (f1,d,4)	Zucchinicremesuppe (d,f1,4)	Selleriecremesuppe (4,f1,d)		Kraftbrühe mit Klößchen (a,f1,e)
<u>Menü 1 *</u> <input type="checkbox"/>	<u>Menü 1 ☺</u> <input type="checkbox"/>	<u>Menü 1 *</u> <input type="checkbox"/>	<u>Menü 1 *</u> <input type="checkbox"/>	<u>Menü 1 *☺</u> <input type="checkbox"/>	<u>Menü 1 *</u> <input type="checkbox"/>	<u>Menü 1 *</u> <input type="checkbox"/>
Fleischkäse(2,3,9) gebraten Zwiebelsoße(f1,m) Bratkartoffeln Leipziger Allerlei(d,f1)	Pfannkuchen(f1,a,d) gebacken Zimt und Zucker Apfelmus(8)	Schweinegulasch mit buntem Paprika(f1,m) Spirellinudeln(d,f1,a) Tomaten-Gurkensalat(5,8,d,g,m)	Truthahnberkeule aus dem Ofen Geflügeljus(f1,m) Petersilienkartoffel(d) Pariser Karotten(d)	Seelachs gedünstet mit Gemüsestreifen Safransoße(d,f1,m) Kräuterreis (f1,a,d,g,) Ratatoullie (5,8,d,g,m)	Italienischer Gemüseeintopf mit Reis und Geflügeleinlage (e)	Geschmorte Ochsenbäckle Trollinger-Gemüsesoße(f1,d,m) Butterspätzle(f1,a,d) Blattsalat(5,8,d,g,m)
<u>Menü 2 *☺</u> <input type="checkbox"/>	<u>Menü 2 *☺</u> <input type="checkbox"/>	<u>Menü 2 *☺</u> <input type="checkbox"/>	<u>Menü 2 *☺</u> <input type="checkbox"/>	<u>Menü 2 ☺</u> <input type="checkbox"/>	<u>Menü 2 * ☺</u> <input type="checkbox"/>	<u>Menü 2 *☺</u> <input type="checkbox"/>
Rigatoni-Gemüseauflauf (d,a,f1) Kräutersoße(d,f1,m) Kopfsalat(5,8,d,g,m)	Ragout von der Rinderzunge Kapernsoße(f1,d,m) Butterreis(d) Rote Beete Salat(5,8,d,g,m)	Gemüse- Reispfanne(d,e) mit Wildlachswürfel(h) Dillsoße(f1,d,m) Bunter Blattsalat(5,8,d,g,m)	Kalbstaftspitz im eigenen Sud gegart Gemüserahmsoße (e,f1,d,m) Tagliatelle(f1,a,d) Broccoligemüse(d)	Spinatknödel mit Semmelbrösel abgeschmälzt(f1,a,d) Frischkäsesoße(f1,d,m) Lollo Bianco mit Radiccio(5,8,d,g,m)	Schinkennudeln mit Ei (f1,a,d,2,3,9) Tomatensoße(f1) Romanasalat mit Chicoree(5,8,d,g,m)	Putenrollbraten Geflügel-Estragonsoße(f1,m) Kartoffelpüree(d,4) Frühlingsgemüse(d)
			<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)Milch/-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
25.05.2026
den Fahrer*innen mitgeben