



Menükarte vom 08.06.2026 bis 14.06.2026 **24**

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, 08.06.26	Dienstag, 09.06.26	Mittwoch, 10.06.26	Donnerstag, 11.06.26	Freitag, 12.06.26	Samstag, 13.06.26	Sonntag, 14.06.26
Gebrannte Grießsuppe (f1,e)	Gemüsecreme-suppe (f1,d)	Gemüsecremesuppe (e,f1)	Rote Beetesuppe mit Meerrettich (f1,d,2)	Erbsencremesuppe (d,f1)		Rinderbrühe mit Fadennudeln und Gemüseeinlage(e,f1,a)
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"/>
Blumenkohl-Käsemedallion(d,f1,a) Schnittlauchsoße(d,f1,m) Salzkartoffel(d) Kaisergemüse(d)	Kartoffelpuffer gebacken(f1,a) mit Zimt und Zucker Apfelmus(8)	Rinderleber Berliner Art(f1) Calvadossoße(m,8,f1,g) Kartoffelpüree Bunter Bohnensalat(5,8,d,g,m)	Schweinebraten dunkle Biersoße(m,f1) Kartoffelknödel(f1,a) glaciertes Karottengemüse(d)	Seelachsfilet(h) im Sesam-Eimantel (f1,b,a)gebraten Kräutersoße(f1,d) Petersilienkartoffeln(d) Blattsalat(5,8,d,g,m)	Gaisburger Marsch mit Spätzle (f1,a), Kartoffeln, Rindfleisch und Wurzelgemüse(e)	Kalbsbraten geschmort Steinpilzrahmssoße(f1,d,m) Neue Kartoffeln(d) Spargelragout(f1,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"/>
Geschnetzeltes vom Schwein Rahmsauce(d,f1,m) breite Nudeln(f1,a,d) Eisbergsalat(5,8,d,g,m)	Hähnchenroulade Florentin(f1,a,g) Geflügelsoße(f1,m) Kräuterpolenta (d) Broccoligemüse(d)	Spaghetti(a,d,f1) fruchtigeTomatensoße Ital. Hartkäse(d) Ital.Blattsalat(5,8,d,g,m)	Äpler Makronen(f1,a,d) (Kartoffel-Nudelauflauf mit Bergkäse) Rahmsauce(f1,d,m) Tomaten-Gurkensalat(5,8,d,g,m)	Topfenknödel mit Erdbeerfüllung(d,f1,a) Vanillesauce(d)	Ravioli mit Käsefüllung, Gemüstreifen(f1,a,d,e) Spinatrahmsauce(f1,d) Radicchio mit Ruccola(5,8,d,g,m)	Gebratene Hähnchenbruststreifen Curryrahmsauce(f1,d) Butterreis (d) Blumenkohlsalat (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)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 * Diabetikerg geeignet

Name: _____

Straße: _____

PLZ / Ort: _____

Telefon: _____

spätestens
Bitte bis Montag, den
01.06.2026
den Fahrer*innen mitgeben