



Menükarte vom 17.08.2026 bis 23.08.2026 **34**

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, 17.08.26	Dienstag, 18.08.26	Mittwoch, 19.08.26	Donnerstag, 20.08.26	Freitag, 21.08.26	Samstag, 22.08.26	Sonntag, 23.08.26
Gebrannte Grießsuppe (f1,e,4)	Karottencremesuppe (f1,d,4)	Eierflockensuppe mit Gemüse(e,a,4)	Gemüsecremesuppe (f1,d,2,4)	Erbsencremesuppe (d,f1,4)		Rinderbrühe mit Fadennudeln und Gemüseeinlage(e,f1,a, 4)
<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>
Paprikaschote mit Fleischfüllung Tomatensoße Butterreis Ital.Blattsalate(5,8,d,g,m)	Kartoffelpuffer gebacken(f1,a) mit Zimt und Zucker Apfelmus(8)	Rinderleber Berliner Art Calvados-Rahmsoße (m,8,f1,g) Bratkartoffeln Chinakohlsalat(5,8,d,g, m)	Bunter Wurstgulasch (2,3,9,m) Spirelli Nudeln (f1,a) Speckbohnen(2,3,9,4)	Rotbarschfilet(h) im Kräuter-Eimantel (f1,a)gebraten Kräutersoße(f1,d,m) Gebackener Reis (f1,a) Tomaten- Zucchini-gemüse(d)	Gaisburger Marsch mit Spätzle (f1,a), Kartoffeln, Rindfleisch und Wurzelgemüse(e)	Kalbsbraten geschmort Steinpilzrahmsoße(f1,d, m) Tagliatelle(f1,a) Blattsalate (5,8,d,g,m)
<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>
Spätzlepfanne mit Gartengemüse Rahmsoße(d,f1,m) Blattsalate(5,8,d,g,m)	Hähnchenroulade Florentin(f1,a,g) Geflügelsoße(f1,m) Kräuterpolenta (d) Broccoli-Gemüse(d)	Gnocchipfanne mit Sommergemüse Gorgonzolasoße (f1,d,m,9) und Chinakohlsalat 5,8,d,m)	Getreidebratlinge (f1,a) an Safransoße (f1,d) Karotten und Blattsalate (5,8,d,g,m)	Schwäbischer Ofenschlupfer mit Äpfel und Rosinen (f1,a,d,k1) Vanillesoße(d)	Ravioli mit Käsefüllung und Gemüsesoße(f1,d,4,a,e) Radicchio RuccolaSalat(5,8,d,g,m)	Gebratene Hähnchenbrust Geflügeljus(f1,d) Mandelreis (d,k1) Kaisergemüse(d)
			<u>Dessert</u>			<u>Dessert</u>

Zusatzstoffe: 1.Farbstoff; 2.Konservierungsstoff; 3.Antioxidationsmittel; 4.Geschmacksverstärker; 5. geschwefelt; 6. geschwärtzt; 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
10.08.2026
den Fahrer*innen mitgeben