



Menükarte vom 24.08.2026 bis 30.08.2026 35

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, 24.08.26	Dienstag, 25.08.26	Mittwoch, 26.08.26	Donnerstag, 27.08.26	Freitag, 28.08.26	Samstag, 29.08.26	Sonntag, 30.08.26
Gemüsecremesuppe (f1,4,e)	Kerbelcremesuppe (f1,e,d,4)	Gebr. Grießsuppe (f1,d,4)	Geflügelcremesuppe (f1,d,4)	Tomatencremesuppe (d,f1,e,4) mit Croutons		Kraftbrühe mit Maültascheneinlage (a,f1,e)
<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>
Gebackene Kartoffelfaschen mit Frischkäsefüllung(d) Schnittlauchsoße(f1,d,m Gartengemüse(e)	Apfelküchle gebacken Vanillesoße(d)	Pollo fino gebraten Geflügelsoße (f1) Pommes frites Balkan-Gemüse (e)	Cevapcici vom Rind(a,2) Djuvec-Reis Kräuterquark Tomaten-Gurkensalat	Seelachsfilet gebacken (a,h,f1) Sc. Remoulade (a,8,g) Kartoffelsalat(5,8,d,g,m) Blattsalate(5,8,d,g,m))	Nudeleintopf mit Hähnchenfleisch und Wurzelgemüse(f1,a,e)	Rinderbraten (2,3,9,g) geschmort Rotweinsoße (f1,m) Sahneputee (4,d) Karotten-Erbsen-Gemüse (2,3,9,4)
<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>
Frikassee vom Huhn mit Spargel (f1,m,d,4) Salzkartoffeln(d) Gek. Karottensalat (5,8,m)	Schweineschnitzel natur gebraten(f1) Bratensoße(f1,m) Tagliatelle(f1,a,d) Romanescogemüse	Spaghett(f1,a,d) Vegetarische Bolognese (e) Ital.Hartkäse (d) LolloRossosalat(5,8,d,m)	Kartoffel- Blumenkohlauflauf(f1,d,a) Gemüsesoße(f1,m,d,4) Eichblattsalat(5,8,d,g,m)	Topfen-Palatschinken mit Rosinen gebacken Pfirsichschnitz (f1,d,a,5,3,8)	Polenta-Gemüseschnitte gebraten(f1,a,e) Kräutersoße(f1,d) Eisbergsalat(5,8,d,g,m)	Hähnchenschnitzel Geflügelrahmsoße (f1,d) Eblyweizen (f1,a) Kopfsalat (5,8,d,g,m)
			Dessert			Dessert

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 * Diabetikergesegnet

Name: _____

Straße: _____

PLZ / Ort: _____

Telefon: _____

spätestens

Bitte bis Montag, den

17.08.2026

den Fahrer*innen mitgeben