



Menükarte vom 12.10.2026 bis 18.10.2026 42

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, 12.10.26	Dienstag, 13.10.26	Mittwoch, 14.10.26	Donnerstag, 15.10.26	Freitag, 16.10.26	Samstag, 17.10.26	Sonntag, 18.10.26
Grünkernsuppe mit Gemüseeinlage (f5,e,4)	Waldpilzcremesuppe (d,f1,4)	Gemüsecreme-suppe (f1,d,4)	Spätzlesuppe (f1,d,4,a)	Lauchcremesuppe (f1,d,e,4)		Fleischklöschensuppe (a,e,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>
Cordon bleu vom Schwein (2,3,9,f1,d,a) Bratensoße(f1,m) Butterspätzle(f1,a,d) Gartengemüse(d)	Kaiserschmarrn gebacken mit Zimt und Zucker (f1,a,d) Apfelmus (8)	Kassler Hals (2,3,9) Rotweinsauce(f1,m) Kartoffelpüree(d,4) Sauerkraut	Frische Bratwurst(2,3,9) Bratensoße(f1,m) Kartoffelsalat (5,8,d,g,m) Blattsalate(5,8,d,g,m)	Seelachsfilet gebraten(h,f1) Soße Provincial (8,f1,m,2,3,9) Kräuterreis(d) Ratatouille(d)	Kartoffelrahmeintopf mit Lauch,Speck und Wursträdle(2,3,9,d,f1)	Gepökelte Rinderzunge(2,3,9) Madeirasoße(f1,m) Kroketten(f1,a) Speckbohnen(2,3,9,d)
<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>
Rigatoni-Zucchini-auflauf mit Putenstreifen u.Mozzarella(f1,a,d,4) Käsesoße (f1,d) Eisbergsalat (5,8,d,g,m)	Schweineroulade geschmort (f1,g) Bratensoße(f1,m) Gabelspaghetti (d,f1,a) Fingermörchen (d)	Bunte Spätzle-Gemüsepfanne (f1,a,d) Bratensoße (f1,m) Blattsalate (5,8,d,g,m)	Kräuterrührei (a,d) Salzkartoffeln (d) Rahmspinat (d,f1)	Dampfnudel(f1,d) mit Kruste Vanillesoße (d)	Geflügelmaultaschen(f1,a) mit Gemüsestreifen(e) Kräutersoße(d,f1) Romanasalat(5,8,d,g,m)	Hähnchensteak Hawaii(8) Fruchtige Currysoße(d,f1,4,m) Butterreis (d) Lollo rosso (5,8,d,g,m)
			<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
05.10.2026
den Fahrer*innen mitgeben