Menükarte vom 02.11.2026 bis 08.11.2026 45

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, 02.11.26	Dienstag, 03.11.26	Mittwoch, 04.11.26	Donnerstag, 05.11.26	Freitag, 06.11.26	Samstag, 07.11.26	Sonntag,08.11.26
Gebrannte Grießsuppe (f1,e,4)	Badische Zwiebelsuppe (f1,d,4,a)	Eierflockensuppe mit Gemüse(e,a,4)	Gemüsecremesuppe (f1,d,4)	Tomatencremesuppe (d,f1,4)		Rinderbrühe mit Fadennudeln und Gemüseeinlage(e,f1,a,4)
Menü 1 ✱	Menü 1	Menü 1 ✱	Menü 1 ✱	Menü 1 ✱	Menü 1 ✱	Menü 1 ✱
Heimisches Waldpilzragout(f1,d,m) Serviettenknödel(f1,a,d) Endiviensalat(5,8,d,g,m)	Kartoffelpuffer gebacken(f1,a) mit Zimt und Zucker Apfelmus(8,2)	Spaghetti Bolognese(f1,a,d) Ital.Hartkäse(d) Bunte Blattsalate(5,8,d,g,m)	Schwäbische Linsen(d,f1,m) Butterspätzle(f1,a,d) Saitenwurst(2,3,9)	Tilapiafilet(h) im Kräuter-Eimantel(f1,a) gebraten Hummerbuttersoße (f1,d,m,11,j) Salzkartoffel(d) Eisbergsalat(d)	Serbischer Bohneneintopf mit Gemüse,Speck und Wursteinlage(2,3,9,4,d,e)	Geschmorte Rinderbrust Rotwein-Zwiebelsoße(m,f1) Kartoffelgratin(d) Kaisergemüse(d)
Menü 2 ✱☺	Menü 2 ✱☺	Menü 2 ✱☺	Menü 2 ☺	Menü 2 ✱☺	Menü 2 ☺	Menü 2 ✱☺
Geschmorter Putenrollbraten Geflügelsoße(f1,m) Kräuterkartoffeln(d) Schwarzwurzelgemüse	Schweine-geschnetzeltes Rahmsoße(f1,d,m) Eierknöpfle (d,f1,a) Broccoli-Gemüse(d)	Gebr.Hähnchenbrust Gemüsesoße(f1,e,d) Mandelreis(d,k1) Gartengemüse(d)	Verlorene Eier(a) Senfsoße(g,f1,d) Süßkartoffelpüree(d,4) Blattspinat(d)	Kirschenmichel(f1,d,a,8) gebacken mit Mandeln(k1) Vanillesoße(d)	Ravioli mit Käsefüllung(f1,a,d) Gemüsesoße(f1,d,4,e) Radicchio-RuccolaSalat(5,8,d,g,m)	Kalbstafelspitz gekocht Kräutersoße(d,f1) Gemüsereis(d,e) Rote Beete(5,8,d,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)Mich/-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 26.10.2026
den Fahrer*innen mitgeben