Menükarte vom 23.11.2026 bis 29.11.2026 48

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, 23.11.26	Dienstag, 24.11.26	Mittwoch, 25.11.26	Donnerstag, 26.11.26	Freitag, 27.11.26	Samstag, 28.11.26	Sonntag, 29.11.26 *Advent*
Kalbfleischcreme-suppe (f1,d,4)	**Pastinakencreme suppe (f1,d,4)**	**Ital.Gemüsesuppe (e,4,f1,a)**	**Bohnencremesuppe (d,f1,4)**	**Franz. Zwiebelsuppe (f1,4,a)**	**Waldpilzcremesuppe**	**Kraftbrühe mit Leberspätzle(a,f1,e,d)**
Menü 1 ∗	**Menü 1**	**Menü 1 ∗**	**Menü 1 ∗**	**Menü 1 ∗**	**Menü 1 ∗**	**Menü 1 ∗**
Gemüsegratin mit Speckscheibe(2,3,9,d,f1) Kräutersoße(d,f1) Chinakohlsalat(5,8,d,g,m)	Apfelstrudel mit Rosinen gebacken(f1,a,d,8) Vanillesoße(d)	Allgäuer Kässpätzle mit Bergkäse(f1,a,d) Zwiebelschmelze(d) Gurkensalat(5,8,d,g,m)	Frische Bratwurst(2,3,9) Bratenjus(f1) Kartoffelpüree(d,4) Sauerkraut	Fischfilet gedünstet mit Gemüsestreifen(h,e) Honig-Senfsoße(g,d,f1) Dillkartoffel(d) Broccoligemüse(d)	Serbisches Reisfleisch mit Hähnchen und Paprika(4) Endiviensalat(5,8,d,g,m)	Rinderroulade geschmort(f1,g,m) Rotweinsoße(m,f1) Butterspätzle(d,f1,a)) Apfelrotkohl(8,2)
Menü 2 ∗☺	**Menü 2 ∗**	**Menü 2 ∗☺**	**Menü 2 ∗☺**	**Menü 2 ☺**	**Menü 2 ☺∗**	**Menü 2 ∗☺**
Königsberger Klopse(a,f1) Kapernsoße(f1,d,m,4,2) Butterreis(d) Rote Beete(5,8,d,g,m)	Ragout von der Rinderzunge im Kräuterrahm(f1,d) Salzkartoffel(d) Fingermöhrchen(d)	Schweinesteak geschmort Bratensoße (f1,m) Hörnle-Nudeln (f1,a,d) Wachsbrechbohnen (d)	Spinatknödel mit Semmelbrösel abgeschmelzt(f1,d,a) Frischkäsesoße(d,f1,m) Blattsalate(5,8,d,g,m)	Reisbrei mit Zimt und Zucker(f1,d) Beerencoctail(m)	Gemüseeintopf mit Gartengemüse und Eiermuscheln(f1,a,e)	Kalbsrollbraten Rahmsoße(d,f1,m) Breite Nudeln(f1,a,d) Buntes Gartengemüse(d)
			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 16.11.2026
den Fahrer*innen mitgeben