

KW	38	Suppe-Nachtisch	Vegetarisch Menü I blauer Strich	Für den kleinen Hunger Menü II / silber Deckel	Diätmenü Leichte Kost	Hausmannskost Menü III / roter Streifen	Kalt / Salat Menü 5 / Etikett	Übersicht/ Kennzeichnung Allergene
Montag	14.09.26	Suppe Dessert	Waldpilzgulasch (A) 2 Semmelknödel (A) Grüner Salat (G)	Linsen (A), Spätzle (AF) 1 Paar Saiten (Sch/R 1+6)	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße Möhrrchen, Blumenkohl, Broccoli, Salzkartoffeln A1,C,G 4311	Züricher Schweine- geschnetztes (AB) Jerelli (AF) Grüner Salat (G)	Thunfisch-Salat Blattsalat, Thunfisch, Zwiebelringe, Mais, Gurke, Kräuterdressing, Butter(B), ein Brötchen (A)	
Dienstag	15.09.26	Suppe Dessert	Sonnenblumenkern Bolognese Spaghetti (A) Grüner Salat (G)	Geflügelfrikadelle (AJG) Bratensoße (R/A) Mischgemüse Salzkartoffeln	Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut Kartoffelpüree G 6542	Pfannengyros (Sch) Tsatziki (B) Butterreis Krautsalat	Salat „Scharzwälder Art“ Blattsalat, Schwarzwälder Schinken (Sch/ 6), Käse (B), Tomate, Ei, Dressing, Butter (B), ein Brötchen (A)	A: Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse B: Milch/erzeugnisse C: Krebstiere/erzeugnisse D: Fisch/erzeugnisse E: Weichtiere/erzeugnisse F: Eier/erzeugnisse
Mittwoch	16.09.26	Suppe Dessert	3 Marillenknödel (AB) Vanillesoße (B) Kompott	Jägerbraten (Sch/AJ) Jerelli (AF) Grüner Salat (G)	Feiner Apfelstrudel Mit Rosinen und Vanillesoße A1, G 7913	2 Nürnberger Rostbratwürste (Sch/R 1+3)Sauerkraut (A) Kartoffelpüree (B)	Salat „Tiroler Art“ Eisbergsalat, Feldsalat Käse (B) u. Cabannosi- scheiben (Sch/R) Tomate, Fr.-Dressing(BG), Butter (B), ein Brötchen (A)	G: Senf/erzeugnisse H: Sesamenerzeugnisse I: Soja und Sojaerzeugnisse J: Sellerie/erzeugnisse K: Schalenfrüchte L: Erdnüsse/erzeugnisse
Donnerstag	17.09.26	Suppe Dessert	Italienische Penne (A) Gemüsepfanne	1 Backfischfilet (AFG) Kartoffelsalat Remouladensoße (AFG) 5	Hähnchenbrust 4501 in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmarm, Gemüsereis mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen	Geschnetztes Huhn mit Champignons und und Lauch streifen Kräutersoße (AB) Reis	Knusprig gebratenes Fleischküchle (Sch/R AF) mit versch. Salate, Butter (B), 1 Brötchen	M: Schwefeldioxid/Sulfid N: Lupinen/erzeugnisse Sch=Schwein, R=Rind
Freitag	18.09.26	Suppe Dessert	Gemüsefrikadellen(AF) Kräutersoße (AB) Reis Grüner Salat (G)	Fleischkäse (Sch/R) Zwiebelsoße (A) Röstkartoffeln Rote Beete	Fischpfanne Seemann Fischfrikadelle Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße 6570	Lasagne (R ABIJ) Bolognese (Rind) Grüner Salat (G)	Straßburger Wurstsalat (Sch/R 5,6) 2 Brötchen (A)	<u>Anmerkung Zusatzstoffe</u> 1: Phosphat 2: Farbstoff 3: Antioxidationsmittel 5: Konservierungsstoffe 6: Nitridpökelsalz
Samstag	19.09.26	Suppe Dessert			Herzhaftes Gulasch vom Schwein mit Gemüsemischung und Salzkartoffeln L 6721	Hähnchenschnitzel paniert (A) Geflügelsoße (A) Salzkartoffeln Karottenscheiben		Unsere Salate werden frisch zubereitet. Es handelt sich um leicht verderbliche Lebensmittel Wir bitten Sie keine Reste aufzubewahren.
Sonntag	20.09.26	Suppe Dessert			Putenhackröllchen auf buntem Gemüse , Salzkartoffeln BE 3,9 A,F 6738	Schweinebraten A 2 Kartoffelklöße Krautsalat		Änderungen bleiben der AWO vorbehalten