

KW	33	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	10.08.26	Suppe Dessert	Waldpilzgulasch (A) 2 Semmelknödel (A) Grüner Salat (G)	Während den Sommerferien kein Menü II	Würstchengulasch 6541 In Tomatensahnesoße, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchennudeln	Hähnchenbrustfilet natur In Champignonsoße (AB) Reis, Grüner Salat (G)	Bunter Salat mit Putenstreifen, Tomate, Gurke, 2/2 Eier (F), Dressing 5, Butter (B), 1 Brötchen (A)	
Dienstag	11.08.26	Suppe Dessert	Blumenkohlkäsemedaillon ABF Tomatensoße, Penne (A) Grüner Salat G	Während den Sommerferien kein Menü II	Pfannkuchen mit Sauerkirschfüllung und Vanillesoße A1,C,G 4920	Geflügelfrikadelle (AJG) Bratensoße (R/A) Kohrabi Salzkartoffeln	Italienische Salatplatte Blattsalat,Ruccola, Tomate,Mozzarella, Kräuterdressing Butter(B),Brötchen(A)	A: Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse B: Milch/erzeugnisse C: Krebstiere/erzeugnisse D: Fisch/erzeugnisse E: Weichtiere/erzeugnisse F: Eier/erzeugnisse
Mittwoch	12.08.26	Suppe Dessert	Kaiserschmarrn (ABF) Apfelmus (5)	Während den Sommerferien kein Menü II	Mini-Frikadellen 7405 aus Rind und Schwein, auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln	Jägerbraten (Sch/AJ) Jerelli (AF) Grüner Salat (G)	Salat Provencale Blattsalat,Friseesalat, Tomate, in Speck (Sch/6) Gebr. Champignons Balsamicodressing Butter (B), ein Brötchen	G: Senf/erzeugnisse H: Sesamen/erzeugnis I: Soja und Sojaerzeugnisse J: Sellerie/erzeugnisse K: Schalenfrüchte L: Erdnüsse/erzeugnisse
Donnerstag	13.08.26	Suppe Dessert	Italienische Penne (A) Gemüsepfanne	Während den Sommerferien kein Menü II	Rinderleber "Berliner Art" in feiner Zwiebelsoße mit Apfelwürfeln und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln A1, G, L 7127	Fleischkäse (Sch/R AF) Zwiebelsoße (A) Röstkartoffeln Rote Beete	Italien-Salat Schinkenstreifen 6, Ei Croutons (ABG), Oliven, Blattsalat, Italien-Dressing, Butter (B), ein Brötchen (A)	M: Schwefeldioxid/Sulfid N: Lupinen/erzeugnisse Sch=Schwein, R=Rind
Freitag	14.08.26	Suppe Dessert	Spaghetti (A) in fruchtiger Tomatensoße A Grüner Salat G	Während den Sommerferien kein Menü II	Herzhaftes Gulasch vom Schwein mit Gemüse Mischung und Salzkartoffeln L 6721	1 Backfischfilet (AFG) Kartoffelsalat Remouladensoße (AFG) 5	Straßburger Wurstsalat (Sch/R 5,6) 2 Brötchen (A)	<u>Anmerkung Zusatzstoffe</u> 1: Phosphat 2: Farbstoff 3: Antioxidationsmittel 5: Konservierungsstoffe 6: Nitridpökelsalz
Samstag	15.08.26	Suppe Dessert			Rahmschnitzel vom Schwein natur in feiner Soße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln G,L 6524	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	16.08.26	Suppe Dessert			Hähnchenbrustfilet „natur“ In würziger Soße, Apfelrotkohl Kartoffelpüree G L 7505	Schweinebraten A 2 Kartoffelklöße Krautsalat		Änderungen bleiben der AWO vorbehalten