

KW		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	12.10.26	Suppe Dessert	Waldpilzgulasch (A) 2 Semmelknödel (A) Grüner Salat (G)	Spaghetti(Sch/R AF) Bolognese (A) Grüner Salat (G)	Kartoffelsuppe Norddeutsche Art mit geschnittener Bockwurst M 7816	Putenrahm- geschnetzeltes (AB) Reisnudeln (AF) Grüner Salat (G)	Salat „Scharzwälder Art“ Blattsalat, Scharzwälder Schinken (Sch/ 6), Käse (B), Tomate, Ei, Dressing, Butter (B), ein Brötchen (A)	
Dienstag	13.10.26	Suppe Dessert	Tortellini mit Käsefüllung (ABF) in Tomatensoße (AB) Grüner Salat (G)	Hähnchenschnitzel paniert (A) Geflügelsoße (A) Salzkartoffeln Karottenscheiben	Graupeneintopf mit verschiedenem Gemüse und Kartoffel- Würfel A3, 4817	Asia Pfanne „ Süß-sauer“ (A) Mit Putenfleisch Wokgemüse und Woknudeln (AF)	Salat „Tiroler Art“ Eisbergsalat, Feldsalat Käse (B) u. Cabannosi- scheiben (Sch/R) Tomate, Fr.-Dressing(BG), 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	14.10.26	Suppe Dessert	2 Pfannkuchen (ABF) Kompott	Schweinebraten A 2 Kartoffelklösse Krautsalat	Hackbraten 4426 Esterhazy mit Bratensoße, Karotten, sellerie, Brokkoli und Blumenkohl, dazu Spätzle A1,C G L M	Hähnchenfilet „Milano“ paniert (AB) Tomatensoße Penne (A)	Thunfisch-Salat Blattsalat, Thunfisch, Paprika, Tomata Gurke, Joghurtdressing, Butter(B), ein Brötchen (A)	G: Senf/erzeugnisse H: Sesamenerzeugnis I: Soja und Sojaerzeugnisse J: Sellerie/erzeugnisse K: Schalenfrüchte L: Erdnüsse/erzeugnisse
Donnerstag	15.10.26	Suppe Dessert	Soja Bolognese Spaghetti (A) Grüner Salat (G)	2 Maultaschen (Sch/R AF) In der Brühe (J)geschmelzt Kartoffelsalat	Milchreis mit Zimt bestreut, Sauerkirschen G 5009	Kalbsrahmgulasch (AB) Spätzle (AF) Grüner Salat (G)	Käse (B)/Salami (Sch/R)- Nudelsalat (AF)3/5/6 2 Brötchen (A)	M: Schwefeldioxid/Sulfid N: Lupinen/erzeugnisse Sch=Schwein, R=Rind
Freitag	16.10.26	Suppe Dessert	Spätzle (AF) -Pilzpfanne Rahmsoße (AB) Apfelmus 5	Rotbarschfilet paniert (ABF) Kartoffelsalat Remouladensoße (AFG5)	Fischpfanne Seemann Fischfrikadelle Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße 6570	5 Cevapcici (Sch/R) Djuvec Reis Kraut-Lauch-Salat	Knusprig gebratenes Fleischkühle (Sch/R AF) mit versch. Salate, Butter (B), 1 Brötchen	<u>Anmerkung Zusatzstoffe</u> 1: Phosphat 2: Farbstoff 3: Antioxidationsmittel 5: Konservierungsstoffe 6: Nitridpökelsalz
Samstag	17.10.26	Suppe Dessert			Hähnchenbrustfilet „natur“ In würziger Soße, Apfelrotkohl Kartoffelpüree G L 7505	Kräutersteak (Sch) Bratensoße(R/A) Röstkartoffeln		Unsere Salate werden frisch zubereitet. Es handelt sich um leicht verderbliche Lebensmittel Wir bitten Sie keine Reste aufzubewahren.
Sonntag	18.10.26	Suppe Dessert			Puten Hacksteak mit Karotten, Blumenkohl, Brokkoli dazu Kartoffelpüree A1,G 4530	Rindsgulasch ungarische Art (A) Spätzle (AF) Rohkostsalat (B)		Änderungen bleiben der AWO vorbehalten