



Menükarte vom 22.07.2024 – 28.07.2024 KW 30

AWO Soziale Dienste gGmbH, 78713 Schramberg Tel.07422 - 56 01 08 18, Telefax 07422 – 56 01 08 99

Änderungen vorbehalten aufgrund von Lieferengpässen

Bürozeiten: werktags 08.30 Uhr – 12.00 Uhr

Bitte Wunschmenü ankreuzen



ohne Suppe (Preis bleibt gleich)

Montag, 22.07.24	Dienstag, 23.07.24	Mittwoch, 24.07.24	Donnerstag, 25.07.24	Freitag, 26.07.24	Samstag, 27.07.24	Sonntag, 28.07.24
Petersilienwurzelcremesuppe(f1,d)	Gemüsecremesuppe (f1,d)	Karottencremesuppe (d,f1)	Hühnerbrühe mit Nudeln (a,f1,e)	Lauchcremesuppe (d,f1)		Rinderkraftbrühe mit Eierflocken(a,e)
<u>Menü 1 *</u>	<u>Menü 1</u>	<u>Menü 1 *</u>	<u>Menü 1 *</u>	<u>Menü 1 *</u>	<u>Menü 1 *</u>	<u>Menü 1 *</u>
Gegrillter Hähnchenschenkel ohne Knochen Paprikajus(f1) Kroketten Blattsalate(5,8,d,g,m)	Pfannkuchen(f1,d,a) gebacken Apfelmus(8)	Frische Bratwurst(9) Bratensoße(f1) Bratkartoffeln Leipziger Allerlei (d)	Rindergulasch(f1) mit Paprikastreifen Serviettenknödel (a,d,f1) Bohnensalat(5,8,d,g,m)	Seelachsfilet(h) gebraten mit Spargeldip(d,f1) Buttersoße(d,f1) Petersilienkartoffel(d) Friseesalat(5,8,d,g,m)	Serbischer Bohneneintopf mit Wurzelgemüse(e,f 1), Speck(2,3,9) und Wursteinlage (2,3,9)	Cordon bleu vom Schwein(f1,a) Bratensoße(f1) Butterspätzle(f1,a,d) Fingermörchen(d)
<u>Menü 2 *☺</u>	<u>Menü 2 *☺</u>	<u>Menü 2 *☺</u>	<u>Menü 2 ☺</u>	<u>Menü 2 ☺</u>	<u>Menü 2 ☺</u>	<u>Menü 2 *☺</u>
Gaisburger Marsch(e) mit Spätzle(f1,a) und Rindfleisch	Gefüllte Putenbrust Estragonsoße(d,f1) Farfalle-Nudeln(d,a,f1) Rahmblumenkohl (f1,d)	Gemüseaultaschen (a,f1,e) auf Rahmgemüse(d) Lollo Bianco mit Rucolasalat (5,8,d,g,m)	Tortellini (f1,a,d) mit Blattspinat und Gemüsestreifen(e) Tomatensoße(f1) Romanasalat(5,8,d,g,m)	Schwäbischer Ofenschlupfer(a,f1,d) Vanillesoße(d)	<i>Auf Wunsch leichte Vollkost</i>	Ragout von der Rinderzunge Kapernsoße(2,d,f1) Kartoffelpüree(d,e) Blattsalate(5,8,d,g,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) Milch/-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 * Diabetikerg geeignet

Name: _____

Strasse: _____

PLZ / Ort: _____

Telefon: _____

spätestens
Bitte bis Montag, den
15.07.2024
den Fahrer*innen mitgeben