



Menükarte vom 30.12.2024 – 05.01.2025 KW 01

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

Achtung: geänderter Abgabetermin!!!!

Bürozeiten: werktags 08.30 Uhr – 12.00 Uhr

Bitte Wunschmenü ankreuzen

ohne Suppe (Preis bleibt gleich)

Montag, 30.12.24	Dienstag, 31.12.24 Silvester	Mittwoch, 01.01.25 Neujahr	Donnerstag, 02.01.25	Freitag, 03.01.25	Samstag, 04.01.25	Sonntag, 05.01.25
Gebrannte Grießsuppe (f1,e)	Nudelsuppe mit Gemüsestreifen(a,f1,e)	Kresserahmsuppe(f1,d)	Geflügel-Currycremesuppe (f1)	Gemüsecremesuppe (e,d,f1)		Kraftbrühe mit Grießklößchen (d,f1,e)
<u>Menü 1</u> * <input type="checkbox"/>	<u>Menü 1</u> <input type="checkbox"/>	<u>Menü 1</u> * <input type="checkbox"/>	<u>Menü 1</u> * <input type="checkbox"/>	<u>Menü 1</u> * <input type="checkbox"/>	<u>Menü 1</u> * <input type="checkbox"/>	<u>Menü 1</u> * <input type="checkbox"/>
Putenschnitzel paniert(f1,a) Bratensoße(f1) Spätzle(f1,a) Kartoffelsalat(5,8,d,g,m)	Kartoffelpuffer(a) gebacken Apfelmus(8)	Schweinefilet am Stück gebraten Champignonrahmsouße Mandelbällchen(k1,a) Kaisergemüse(d)	gerauchte Bauernbratwurst(2,3,9) Bratensoße(f1) Kartoffelpüree (d) Sauerkraut (8)	Seelachsfilet(h) gedünstet mit Gemüsestreifen Schnittlauchsoße (f1,d) Butterreis(d) Blattspinat (d)	Erbseintopf(e) mit Kartoffeln, Speck und Wursteinlage (2,3,9)	Rheinischer Sauerbraten Sauerrahmsouße(f1,d,m,8) Semmelknödel(f1,a) Ackersalat(5,8,d,g,m)
<u>Menü 2</u> *☺ <input type="checkbox"/>	<u>Menü 2</u> *☺ <input type="checkbox"/>	<u>Menü 2</u> *☺ <input type="checkbox"/>	<u>Menü 2</u> ☺ <input type="checkbox"/>	<u>Menü 2</u> *☺ <input type="checkbox"/>	<u>Menü 2</u> ☺ <input type="checkbox"/>	<u>Menü 2</u> *☺ <input type="checkbox"/>
Grüne Nudeln mit Tomatensoße(d,f1) Reibkäse(d) Eisbergsalat(5,8,d,g,m)	Kalbsschulter geschmort Bratenjus(f1) Gabelspaghetti (d) Karottengemüse(d)	Putengeschnetzeltes in fruchtiger Currysoße(f1) Butterreis(d) Lollo Bianco mit Rucola-Salat (5,8,d,g,m)	Quarkkeulchen(8) gebacken Vanillesoße(f1,d)	Kartoffel-Blumenkohlaufauf (d,a) Kräutersoße(d,f1) Blattsalate(5,8,d,g,m)	Gemüse-Nudelpfanne mit Lachswürfel Hummersoße (j,d,f1,h,e,d) Chinakohl (5,8,d,g,m)	Hähnchenbrustfilet Marsalasoße(d,f1) Eierknöpfe(f1,a,d) Brokkoligemüse(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)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 * Diabetikergeeignet

Name: _____

Strasse: _____

PLZ / Ort: _____

Telefon: _____

spätestens
Bitte bis Samstag, den
20.12.2024
den Fahrer*innen mitgeben