



Menükarte vom 14.04.2025 – 20.04.2025 KW 16

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

Änderungen vorbehalten auf Grund von Lieferengpässen

Bürozeiten: werktags 08.30 Uhr – 12.00 Uhr

Bitte Wunschmenü ankreuzen

ohne Suppe (Preis bleibt gleich)

Montag, 14.04.25	Dienstag, 15.04.25	Mittwoch, 16.04.25	Donnerstag, 17.04.25 Gründonnerstag	Freitag, 18.04.25 Karfreitag	Samstag, 19.04.25	Sonntag, 20.04.25 Ostersonntag
Gebrannte Grießsuppe (f1,e)	Lauchcremesuppe (f1,d)	Nudelsuppe mit Gemüsestreifen(a,f1,e)	Gemüsecremesuppe (f1,d)	Creamesuppe vom grünen Spargel (d,f1)		Kraftbrühe mit Flädle (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"/>
Cordon bleu vom Schwein(a,f1) Bratensoße(f1) Kroketten Leipziger Allerlei(d)	Kaiserschmarrn(f1,a,d)) gebacken mit Mandeln(k1) und Rosinen(8) Apfelmus(8)	Rinderschmorbraten Trollingersöble (f1,m) Semmelknödel(f1,a,d) Rosenkohl(d,f1)	Allgäuer Kässpätzle mit Bergkäse(f1,a,d) Zwiebelschmelze(d) Salatteller(5,8,d,g,m)	Seelachsfilet in der Sesamkruste(h,f1,a,b) gebraten Safran-Dillsoße(f1,d) Wildreis(d) Mandelbroccoli(d,k1)	Gaisburger Marsch mit Rindfleisch, Kartoffeln und Spätzle(f1,a,e)	Geschmorte Osterlammkeule(8,g) Rotweinjus(m,f1) Kartoffelgratin(f1,d) Speckbohnen(d,2,3,9)
<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"/>
Penne (f1,a) mit Gemüsestreifen(e) und Mozzarella(d) Basilikumsoße(d,f1) Eisbergsalat(5,8,d,g,m)	Putengeschnetzeltes Rahmsoße(d,f1) Eierknöpfe (f1,a,d) Gartengemüse(d)	Hähnchenbrustfilet in fruchtiger Currysoße(f1,d) Butterreis(d) Lollo Bianco (5,8,d,g,m)	Rührei(d,a) Dampfkartoffeln(d) Rahmspinat(f1,d)	Schwäbischer Ofenschlupfer(f1,a,d,8) mit Apfel,gebacken Vanillesoße(d)	Spaghetti(f1,a) fruchtige Tomatensoße (f1,m) Ital. Hartkäse(d) Blattsalat (5,8,d,g,m)	Kalbstafelspitz Im eigenen Sud gegart Petersiliensoße(d,f1) Tagliatelle(f1,a,d) Rote Beete(5,8,d,g,m)
			<u>Dessert</u>			<u>Dessert</u>

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
07.04.2025
den Fahrer*innen mitgeben