



Menükarte vom 21.04.2025 – 27.04.2025 KW 17

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, 21.04.25 Ostermontag	Dienstag, 22.04.25	Mittwoch, 23.04.25	Donnerstag, 24.04.25	Freitag, 25.04.25	Samstag, 26.04.25	Sonntag, 27.04.25
Hühnerbrühe mit Fadennudeln(e)	Zwiebelcremesuppe (f1,d)	Karottencremesuppe (d,f1)	Gemüsecremesuppe (f1,d)	Maiscremesuppe (f1,d)		Kraftbrühe mit Brätspätzle(a,f1)
<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"/>
Schweinefilet am Stück gebraten Pfefferlingrahmsoße (f1,d) Butterspätzle(f1,a,d) Blattsalate(5,8,d,g,m)	Apfelküchle(f1,a) gebacken Vanillesoße(d)	Truthahn Oberkeule Thymiansoße(f1,m) Gabelspaghetti(a,f1) Erbsengemüse(d)	Schwäbisches Linsengemüse(d,f1,e) Butterspätzle(f1,d) Saitenwurst(2,3,9)	Seelachsfilet im Eimantel(h,f1,a) gebraten Buttersoße(f1,d) Salzkartoffeln(d) Zucchini-Tomatengemüse(d)	Grüner Bohneneintopf mit Kassler Hals(2,3,9) Kartoffeln und Wurzelgemüse(e)	Rinderroulade geschmort Rotweinsauce(f1,m) Kartoffelpüree(d) Apfelrotkohl(8)
<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"/>
Hähnchensteak gebraten Geflügelsoße(f1) Petersilienkartoffeln(d) Spargelragout(f1,d)	Rindfleisch gekocht Petersiliensoße (f1,d) Kartoffelpüree(4,d) Marktgemüse(d)	Spaghetti(f1,a,d) Carbonarasoße (f1,d,2,3,9) Ital.Hartkäse(d) Lollo Rosso mit Rucola(5,8,d,g,m)	Gemüse-Reispfanne mit Putenbruststreifen (e,d) Käsesoße(f1,d) Kopfsalat(5,8,d,g,m)	Reisauflauf(d) mit Früchten Pflirsichschnitz(8)	Ravioli Formaggio mit (a,f1,d mit Käsefüllung) Gemüstreifen(e) fruchtige Tomatensoße Rohkostsalat(5,8,d,g,m)	Putenrollbraten Geflügelsoße(d,f1) Gemüsepolenta(d) Broccoligemüse(d)
			<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 * Diabetikergeeignet

Name: _____

Strasse: _____

PLZ / Ort: _____

Telefon: _____

spätestens
Bitte bis Montag, den
14.04.2025
den Fahrer*innen mitgeben