

KW 43 VOM: 22. Oktober BIS : 28. Oktober 2018

KW 44 VOM: 29. Oktober BIS : 4. November 2018

Montag 22. Okt 18 <i>Nachtisch: Kompott</i>		
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Aprikosen-Reisauflauf A,H mit Schokososse H 1
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Reisfleisch BW,H mit Balkangemüse
Dienstag 23. Okt 18 <i>Nachtisch : Obst</i>		
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Hackbällchen in Rahmsöße BW,A,H, Mischgemüse BW,H,M, Kartoffeln
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Schwammerlragout BW,H mit Salzkartoffeln u. Mischgemüse BW,H,M
Mittwoch 24. Okt 18 <i>Nachtisch: Pudding</i>		
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Pariser Schnitzel BW,H,A Romanescogemüse H,BW, Kroketten A,H,8
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Gemüseauflauf A,H,M , Holländische Sosse BW,H, Kartoffeln
Donnerstag 25. Okt 18 <i>Nachtisch: Obst</i>		
Menue 1	<input type="checkbox"/>	gef. Hähnchenschnitte BW,H,M,J, Tomaten-ZucchiniGemüse H, Gnocchi BW
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Gnoci BW mit Tomaten-ZucchiniGemüse H
Freitag 26. Okt 18 <i>Nachtisch: Joghurt</i>		
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Bratheringe D, BW,J, mit Salzkartoffeln
Menue 2	<input type="checkbox"/>	gek. Haxenfleisch auf Sauerkraut L,5,3,4 mit Salzkartoffeln
Samstag 27. Okt 18 <i>Nachtisch: Gebäck</i>		
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Linsensuppentopf BW,H,M mit Rauchfleischeinlage 3,6,8
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Grießbrei BW,H mit Zimt und Zucker, Kompott
Sonntag 28. Okt 18 <i>Nachtisch: Pudding</i>		
Menue 1	<input type="checkbox"/>	gemischter Braten BW,H, Kaisergemüse BW,H, Kart.-Kloss L,BW,1,3,4

Montag 29. Okt 18 <i>Nachtisch: Kompott</i>		
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Kaiserschmarrn A,BW,H mit Vanillesosse H,1
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Kartoffel-Wurstgulasch BW,H,M,J,3,6,4,8, Selleriesalat M
Dienstag 30. Okt 18 <i>Nachtisch : Obst</i>		
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Muschelnudeln BW,A, Hackfleischsosse BW,H, Mischgemüse BW,H,M
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Muschelnudeln BW,A, Tomatensosse BW,H, Mischgemüse BW,H,M
Mittwoch 31. Okt 18 <i>Nachtisch: Pudding</i>		
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Gyrospfanne BW,H mit Tzaziki H, Reis H und Krautsalat
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Gemüseklösschen BW,A,M in Spinatsahnesosse BW,H
Donnerstag 01. Nov 18 <i>Feiertag</i> <i>Nachtisch : Obst</i>		
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Kalbsgulasch BW,H mit Salzkartoffeln und gem. Salat H
Freitag 02. Nov 18 <i>Nachtisch: Joghurt</i>		
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Scholle paniert D,BW,A,H, mit hausm. Kartoffelsalat J,A,H,4
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Blumenkohl-Käsemedaillon BW,H,A, Kartoffelsalat J,A,H,4
Samstag 03. Nov 18 <i>Nachtisch: Gebäck</i>		
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Kohlrabi-Möhreneintopf BW,H mit Rindfleischeinlage, Kompott
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Reisbrei H mit Zimt und Zucker, Kompott
Sonntag 04. Nov 18 <i>Nachtisch: Pudding</i>		
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Sauerbraten BW,H ,Blaukraut BW,H,3,6,8, Kart.-Kloss L,BW,1,3,4

Kennzeichnung der Inhaltsstoffe: 1=Farbstoff, 2=Säureregulator, 3=Konservierung, 4=Antioxidantien, 5=Phosphat, 6=Geschmacksverstärker, 7=Süsstoff, 8=Emulgator, 9=Stabilisator, 10=Phenylalaninquelle, 11= gentechnisch verändert

Unsere Speisen können folgende Allergene Stoffe enthalten:

A=Eier und Eierzeugnisse, C=Lupinen und Lupinerzeugnisse, D= Fisch und Fischerzeugnisse, E=Sesam und Sesamerzeugnisse
 F=Krebstiere u. Krebstierzeugnisse, G=Erdnüsse u. Erdnusserzeugnisse, H=Milch u. Milcherzeugnisse, I=Schalenfrüchte, J=Senf u. Senferzeugnisse
 K=Soja und Sojaerzeugnisse, L=Schwefeldioxid und Sulfid, M=Sellerie und Sellerieerzeugnisse, N=Weichtiere

Gluten: BW=Weizen, BR=Roggen, BG=Gerste, BH=Hafer, BGR=Grünkern, BD=Dinkel, BK=Kamut, BE=Emmer, BT=Tritikale

bitte wenden Sie sich bei einer bestehenden Lebensmittelallergie an unser Fachpersonal in der Küche

Das Küchenteam des AWO Seniorenzentrums Louis Röll wünscht einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten!