

KW 36 VOM: 6. September BIS : 12. September 2021

KW 37 VOM: 13. September BIS : 19. September 2021

Montag 06. Sep 21		<i>Nachtisch: Kompott</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Aprikosen-Reisauflauf A,H mit Schokoladensosse H
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Kartoffel-Wurstgulasch M,J,BW,5,9, Selleriesalat
Dienstag 07. Sep 21		<i>Nachtisch : Obst</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Zwiebel-Kümmelfleisch BW,H, Sommergemüse M,BW,H, Püree H,1,4,9
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Blumenkohl-Käse-Medaillon A,BW,H, Sommergemüse M,BW,H, Püree H,1,4,9
Mittwoch 08. Sep 21		<i>Nachtisch: Pudding</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Jägerschnitzel BW,A,H , Kräuterspätzle BW,H,A , Tomaten-Gurkensalat
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Semmelknödel BW,A,H mit Rahmchampignons BW,H, Tomaten-Gurkensalat
Donnerstag 09. Sep 21		<i>Nachtisch: Obst</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	gek. Rinderbrust in Bouillonkartoffeln M
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Französisches Omelett BW,H,A (Poree-Karottenfüllung H), gem. Salat
Freitag 10. Sep 21		<i>Nachtisch: Joghurt</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Fischroulade D,M in Kräutersoße BW,H mit Karotten-Kartoffelpüree H,1,4,9
Menue 2	<input type="checkbox"/>	gek. Eier in Kräutersoße BW,H mit Karotten-Kartoffelpüree H,1,4,9
Samstag 11. Sep 21		<i>Nachtisch:Kompott</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Hühnersuppentopf mit Fadennudeln BW,A,H
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Grießbrei BW mit Zimt und Zucker
Sonntag 12. Sep 21		<i>Nachtisch: Pudding</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Kalbsrahmbraten BW,H mit Leipziger Allerlei u. Kartoffelknödel L,BW,1,3,4

Montag 13. Sep 21		<i>Nachtisch: Kompott</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Eierpfannkuchen A,BW,H mit Konfitüre
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Gemüsemaultaschen BW,A,M in Karottensahnesoße BW,H
Dienstag 14. Sep 21		<i>Nachtisch : Obst</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Hähnchenschnitzelpfanne BW,H, Selleriegemüse M,BW,H, Püree H,1,4,9
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Gemüsepfanne mit Fetakäse H, Cous-Cous H, Joghurt-Dip H
Mittwoch 15. Sep 21		<i>Nachtisch: Pudding</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	geb. Fleischkäs M,J,3,9,6,4,8 mit bayr. Kartoffelsalat 3,6,8
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Gemüselasagne BW,H,M mit Käsesoße BW,H
Donnerstag 16. Sep 21		<i>Nachtisch : Obst</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Gabelspaghetti BW,A,H mit Hackfleischsoße BW,H, gem. Salat
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Gabelspaghetti BW,A,H mit Tomatensoße BW,H, gem. Salat
Freitag 17. Sep 21		<i>Nachtisch: Joghurt</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Fischaufauf mit Gemüse D,A,H,M, Schnittlauchsoße BW,H, Salzkartoffeln
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Kräuterei A,H mit Rahmspinat BW,H und Salzkartoffeln
Samstag 18. Sep 21		<i>Nachtisch: Kompott</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Kartoffel- Wirsingeintopf BW,H mit Kassler 3,6,8
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Reisbrei H mit Zimt und Zucker
Sonntag 19. Sep 21		<i>Nachtisch: Pudding</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Rouladenpfanne BW,H,J , Blaukraut , Kartoffelknödel 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 Ihnen einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten!