

KW 46 VOM: 15. November BIS : 21. November 2021

KW 47 VOM: 22. November BIS : 28. November 2021

		<b>Montag</b>	<b>15. Nov 21</b>	<i>Nachtisch: Kompott</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Marktleuthner Erdäpfelball L,H mit Apfelmus		
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Reisfleisch mit Balkangemüse		
		<b>Dienstag</b>	<b>16. Nov 21</b>	<i>Nachtisch : Obst</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Käsefrikadelle BW,A,H mit Mischgemüse M und Kartoffelpüree H,1,4,9		
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Gemüseauflauf M, A,H mit weisser Soße BW,A und Kartoffelpüree H,1,4,9		
		<b>Mittwoch</b>	<b>17. Nov 21</b>	<i>Nachtisch: Pudding</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Szegediner Gulasch BW,H,L,5,3,4 mit Salzkartoffeln		
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Karotten-Selleriegulasch M,BW,H mit Salzkartoffeln		
		<b>Donnerstag</b>	<b>18. Nov 21</b>	<i>Nachtisch: Obst</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Hähnchen-Cordon bleu BW,H,A mit hausmacher Kartoffelsalat J,A,H,4		
Neu	<input type="checkbox"/>	Fränkische Spätzle-Pilzpfanne BW,BD,A,H,M m. Specksoße BW,H,3,6,8		
		<b>Freitag</b>	<b>19. Nov 21</b>	<i>Nachtisch: Joghurt</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Brathering BW,D,J mit Salzkartoffeln		
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Bratwürste M,J,3,9,6,4,8 mit Rahmwirsing BW,H u. Salzkartoffeln		
		<b>Samstag</b>	<b>20. Nov 21</b>	<i>Nachtisch: Kompott</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Linseneintopf M,BW,H mit Rauchfleischeinlage 3,6,8		
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Grießbrei BW,H mit Zimt und Zucker		
		<b>Sonntag</b>	<b>21. Nov 21</b>	<i>Nachtisch: Pudding</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Kalbsrollbraten BW,H, Blaukraut BW,H,3,6,8, Knödel L,BW,1,3,4		

		<b>Montag</b>	<b>22. Nov 21</b>	<i>Nachtisch: Kompott</i>
Neu	<input type="checkbox"/>	Germknödel mit Schokofüllung BW,K,H,I und Vanillesoße H,1		
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Currygeschnetzeltes BW,H mit Gemüsereis M,H		
		<b>Dienstag</b>	<b>23. Nov 21</b>	<i>Nachtisch : Obst</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Jägerklopse BW,A,H , Kräuterspätzle BW,A,H, Bohnengemüse H		
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Kräuterspätzle BW,A,H mit Waldpilzsoße BW,H u. Bohnengemüse H		
		<b>Mittwoch</b>	<b>24. Nov 21</b>	<i>Nachtisch: Pudding</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Blut- und Leberwurst M,J,3,9,6,4,8, Sauerkraut L,5,3,4, Püree H,1,4,9		
Menue 2	<input type="checkbox"/>	ged. Blumenkohl mit Käsesahnesoße BW,H und Püree H,1,4,9		
		<b>Donnerstag</b>	<b>25. Nov 21</b>	<i>Nachtisch : Obst</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Rahmschnitzel BW,H mit Kartoffelkroketten A,H und gem. Salat		
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Nudeln mit Tomatensoße BW,A,H , gemischter Salat		
		<b>Freitag</b>	<b>26. Nov 21</b>	<i>Nachtisch: Joghurt</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	ged. Fischfilet in Senfsoße D,J,BW,H mit Kartoffelpüree H,1,4,9		
Menue 2	<input type="checkbox"/>	gekochte Eier im Nest mit Senfsoße A,J,BW,H,1,4,9		
		<b>Samstag</b>	<b>27. Nov 21</b>	<i>Nachtisch: Kompott</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Gemüseintopf BW,H,M mit Rindfleischeinlage		
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Reisbrei H mit Zimt und Zucker		
		<b>Sonntag</b>	<b>28. Nov 21</b>	<u>1.Advent</u> <i>Nachtisch: Pudding</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	gek. Rinderbrust, Krensoße BW,H,L,4,7, Knödel L,BW,1,3,4, rote Beete		

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. Krebstiererzeugnisse, 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 Allen einen guten Appetit!  
 Änderungen vorbehalten!