

KW 28 VOM: 11. Juli

BIS : 17. Juli 2022

KW 29 VOM: 18. Juli

BIS : 24. Juli 2022

<b>Montag 11. Jul 22</b>		<i>Nachtisch: Kompott</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Marillentopfenknödel BW,H,4,3 mit Vanillesoße H,1
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Zwiebel-Kümmelfleisch BW,H mit Kartoffelpüree H,1,4,9
<b>Dienstag 12. Jul 22</b>		<i>Nachtisch : Obst</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Hackfleisch-Weißkrautpfanne mit Salzkartoffeln
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Brokkoli-Kohlrabiauflauf A,H, weiße Soße BW,H, Salzkartoffeln
<b>Mittwoch 13. Jul 22</b>		<i>Nachtisch: Pudding</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	gek. Rinderbrust in Dillsoße BW,H, Möhrengemüse H, Püree H,1,4,9
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Kartoffel-Frischkäsetaschen A,H,BW mit Möhrengemüse H
<b>Donnerstag 14. Jul 22</b>		<i>Nachtisch: Obst</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Berliner Leber BW,H mit Salzkartoffeln, gem. Salat H
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Schinkennudeln BW,A,3,4,5 mit Tomatensoße BW,H, Salat H
<b>Freitag 15. Jul 22</b>		<i>Nachtisch: Joghurt</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	pan. Seelachs D,BW,A mit hausmacher Kartoffelsalat J,A,H,4
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Schaschlikpfanne H,2,8,9 mit Röstitaler
<b>Samstag 16. Jul 22</b>		<i>Nachtisch: Gebäck</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Kartoffelsuppentopf mit Würstchen M,J,3,9,6,4,8
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Grießbrei BW,H mit Zimt und Zucker, Kompott
<b>Sonntag 17. Jul 22</b>		<i>Nachtisch: Pudding</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Spanferkelrollbraten, Sauerkraut L,5,3,4 ,Kartoffelknödel L,BW,H,1,3,4

<b>Montag 18. Jul 22</b>		<i>Nachtisch: Kompott</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Eierpfannkuchen BW,H,A mit Fruchtquarkfüllung H
Menue 2	<input type="checkbox"/>	fränk. Krautwickel BW,A,J, Specksoße BW,H,3,6,8, Salzkartoffeln
<b>Dienstag 19. Jul 22</b>		<i>Nachtisch : Obst</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Leberkäspfanne mit Champignons BWH,M,J,3,9,6,4,8, Püree H,1,4,9
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Spaghetti Florentine BW,A,H mit Spinatsahnesoße BW,H
<b>Mittwoch 20. Jul 22</b>		<i>Nachtisch: Pudding</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Kassler-Kamm 4,3,9, Wirsinggemüse BW,H, Salzkartoffeln
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Gabelspaghetti BW,A,H mit Waldpilzsoße BW,H, Gurkensalat
<b>Donnerstag 21. Jul 22</b>		<i>Nachtisch : Obst</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Paprikaschnitzel BW,H , Gemüsereis M,H, gem. Salat
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Gemüseklösschen BW,A,H, Karottensahnesoße BW,H , Salat
<b>Freitag 22. Jul 22</b>		<i>Nachtisch: Joghurt</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	ged. Fischfilet mit Krensoße BW,H,L u. Rote-Beete-Püree H,1,4,9
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Schweinskopfsülze J mit Bratkartoffeln H
<b>Samstag 23. Jul 22</b>		<i>Nachtisch: Gebäck</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Kohlrabi-Möhreneintopf mit Fleischeinlage
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Reisbrei H mit Zimt und Zucker
<b>Sonntag 24. Jul 22</b>		<i>Nachtisch: Pudding</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Hähnchenkeule , Mischgemüse M,H, Kart.-Knödel L,BW,H,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 Allen einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten!