

KW 38 VOM: 18. September BIS : 24. September 2023

KW 39 VOM: 25. September BIS : 1. Oktober 2023

Montag 18. Sep 23		<i>Nachtisch: Kompott</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/> Arme Ritter BW,A,H mit Vanillesoße H,1	
Menue 2	<input type="checkbox"/> Spaghetti Florentine BW,A mit Spinatsahnesoße BW,H	
Dienstag 19. Sep 23		<i>Nachtisch : Obst</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/> Rahmhackbraten BW,A,H, Mischgemüse M,H, Püree H,1,4,9	
Menue 2	<input type="checkbox"/> Gemüseklopse A in Rahmsoße BW,H, Mischgemüse M,H	
Mittwoch 20. Sep 23		<i>Nachtisch: Pudding</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/> Zwiebel-Kümmelfleisch BW,H, Bohnengemüse H, Salzkartoffeln	
Menue 2	<input type="checkbox"/> Rosenkohl mit Quarkhaube A,H, Salzkartoffeln	
Donnerstag 21. Sep 23		<i>Nachtisch: Obst</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/> Wiener Beuscherl BW,H, Kartoffelpüree H,1,4,9, Gurkensalat H	
Menue 2	<input type="checkbox"/> Schinkennudeln BW,A,H,3,4,5 mit Tomatensoße BW,H, Salat H	
Freitag 22. Sep 23		<i>Nachtisch: Joghurt</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/> paniertes Fischfilet D,A,BW mit hausmacher Kartoffelsalat J,A,H,4	
Menue 2	<input type="checkbox"/> Cous-Cous BW,H mit Tomaten-Auberginengemüse u. Joghurt-Dip H	
Samstag 23. Sep 23		<i>Nachtisch: Kompott</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/> Möhren--Kartoffeleintopf	
Menue 2	<input type="checkbox"/> Grießbrei BW,H mit Zimt und Zucker	
Sonntag 24. Sep 23		<i>Nachtisch: Pudding</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/> Schweinebraten mit Sauerkraut L,5,3,4 u. Knödel L,BW,1,3,4	

Montag 25. Sep 23		<i>Nachtisch: Dessert</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/> Kartoffelreibekuchen A,H mit Apfelmus	
Menue 2	<input type="checkbox"/> Sellerie-Karottengemüse M,BW,H mit Kartoffelpüree H,1,4,9	
Dienstag 26. Sep 23		<i>Nachtisch : Obst</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/> Hackfleisch-Weißkrautpfanne H mit Salzkartoffeln	
Menue 2	<input type="checkbox"/> Schwammerlragout BW,H mit Salzkartoffeln	
Mittwoch 27. Sep 23		<i>Nachtisch: Pudding</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/> Reisfleisch H mit Balkangemüse	
Menue 2	<input type="checkbox"/> Spinatnudeln BW,A,H mit Gemüsesoße BW,H,M	
Donnerstag 28. Sep 23		<i>Nachtisch : Obst</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/> Kassler-Kamm mit Rahmwirsing BW,H u. Salzkartoffeln	
Menue 2	<input type="checkbox"/> Kräuterquark H mit Salzkartoffeln	
Freitag 29. Sep 23		<i>Nachtisch: Joghurt</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/> Rügener Fischgulasch D mit Kartoffelpüree H,1,4,9	
Menue 2	<input type="checkbox"/> ged. Blumenkohl in Kräutersoße BW,H , Kartoffelpüree H,1,4,9	
Samstag 30. Sep 23		<i>Nachtisch: Kompott</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/> Rindersuppentopf mit Gemüse und Fadennudeln BW,A,M	
Menue 2	<input type="checkbox"/> Reisbrei H mit Zimt und Zucker	
Sonntag 01. Okt 23		<i>Nachtisch: Pudding</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/> Hähnchenkeule mit Kaisergemüse H und Knödel 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. 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!