

KW 16 VOM: 15. April

BIS : 21. April 2024

<b>Montag 15. Apr 24</b> <i>Nachtisch:Kompott</i>		
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Marillenknoedel BW,A,H,I Soße ( Vanillegeschmack) H,1
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Leberkäsepfanne M,J,H,1,3,9,6,4,8 mit Püree
<b>Dienstag 16. Apr 24</b> <i>Nachtisch: Obst</i>		
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Szegediner Gulasch BW,H,L Salzkartoffeln und Kraut L,3,4,5
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Gemüseplatte M , Holländische Sauce 1,3 Kartoffeln
<b>Mittwoch 17. Apr 24</b> <i>Nachtisch: Pudding</i>		
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Hackbraten BW,A, Möhrengemüse H Püree H,1,4,9
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Gemüsebällchen A,BW,M,H, Käsesosse BW,H,1,3 Püree H,1,4,9
<b>Donnerstag 18. Apr 24</b> <i>Nachtisch: Obst</i>		
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Gefüllte Paprikaschote BW, H, Tomatensoße BW,H, Reis
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Hörnchennudeln BW,H, A mit Tomatensoße BW,H Salat H
<b>Freitag 19. Apr 24</b> <i>Nachtisch: Joghurt</i>		
Menue 1	<input type="checkbox"/>	ged. Fischfilet mit Senfsoße D,BW,H,J Salzkartoffeln
Menue 2	<input type="checkbox"/>	ital. Gemüseeintopf ( Minestrone) M mit Grießnockerl BW,A
<b>Samstag 20. Apr 24</b> <i>Nachtisch: Gebäck</i>		
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Kartoffelsuppe mit Würstchen J,M 3,6,4,8, Kompott
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Grießbrei BW,H mit Zimt und Zucker, Kompott
<b>Sonntag 21. Apr 24</b> <i>Nachtisch: Pudding</i>		
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Kalbsrollbraten BW,H Kaisergemüse und Knödel L,BW, 1,3,4

KW 17 VOM: 22. April

BIS : 28. April 2024

<b>Montag 22. Apr 24</b> <i>Nachtisch: Kompott</i>		
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Marktleuthner Ballknössl L,1,3,4 mit Apfelkompott
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Gemüsestrudel H,A,BW , Kräutersoße H, Möhrensalat
<b>Dienstag 23. Apr 24</b> <i>Nachtisch: Obst</i>		
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Hähnchenpfanne BW,H, Reis , Brokkoli
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Bunte Gemüsepfanne M,I mit Reis
<b>Mittwoch 24. Apr 24</b> <i>Nachtisch: Pudding</i>		
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Hackfleisch-Lauchpfanne H mit Kartoffelpüree H,1,4,9
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Bunte Nudeln BW,A mit Gemüsesosse BW,H,M,
<b>Donnerstag 25. Apr 24</b> <i>Nachtisch: Obst</i>		
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Jägerschnitzel mit Spätzle BW,A,H Gurkensalat H
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Schwammerlragout BW,H, Spätzle BW,A,H, Gurkensalat H
<b>Freitag 26. Apr 24</b> <i>Nachtisch: Joghurt</i>		
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Fischpfanne D,H mit Bandnudel BW,H
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Frischkäse- Kartoffeltaschen A,H,BW Brokkoligemüse H
<b>Samstag 27. Apr 24</b> <i>Nachtisch: Gebäck</i>		
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Grüner Bohneneintopf mit Fleischeinlage BW,H
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Reisbrei H mit Zimt und Zucker, Kompott
<b>Sonntag 28. Apr 24</b> <i>Nachtisch: Pudding</i>		
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Schweinebraten, Wirsinggemüse BW,H,M,3,6,8 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 und Krebstiererzeugnisse, G=Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, H=Milch und Milcherzeugnisse, I=Schalenfrüchte, J=Senf und 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!

Änderungen vorbehalten !!!

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

