

KW 18 VOM: 29. April

BIS : 5. Mai 2024

KW 19 VOM: 6. Mai

BIS : 12. Mai 2024

<b>Montag 29. Apr 24</b>		<i>Nachtsch: Kompott</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/> Apfelkühle BW,A,H mit Soße ( Vanillegeschmack ) H,1	
Menue 2	<input type="checkbox"/> Tortellini mit Käsefüllung BW,H in Tomatensoße H	
<b>Dienstag 30. Apr 24</b>		<i>Nachtsch : Obst</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/> Frikadellen A,J,H,BW Püree H,1,4,9 und Mischgemüse H,	
Menue 2	<input type="checkbox"/> Gemüsestäbchen BW,A,H ,Püree H,1,4,9, Mischgemüse M	
<b>Mittwoch 01. Mai 24</b>		<i><u>Maifeiertag</u> Nachtsch: Pudding</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/> Rindergeschnetzeltes in Senfsoße H,J mit Kartoffelknödel L,BW,1,3,4, und Möhrensalat	
<b>Donnerstag 02. Mai 24</b>		<i>Nachtsch: Obst</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/> Hähnchenbrust in Currysoße BW , Reis , Gurkensalat H	
Menue 2	<input type="checkbox"/> Ratatouille ( französisches Gemüse) mit Reis	
<b>Freitag 03. Mai 24</b>		<i>Nachtsch: Joghurt</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/> Paniertes Fischfilet D,A,BW Kartoffelsalat J,A,H,4	
Menue 2	<input type="checkbox"/> Rührei A,H, mit Rahmspinat H, und Püree H,1,4,9	
<b>Samstag 04. Mai 24</b>		<i>Nachtsch: Gebäck</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/> Rindersuppentopf mit Gemüse und Fadennudeln BW,A,M	
Menue 2	<input type="checkbox"/> Grießbrei BW,H mit Zimt und Zucker, Kompott 1,3,7	
<b>Sonntag 05. Mai 24</b>		<i>Nachtsch: Pudding</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/> Kassler- Kamm 3,6,8 Rahmwirsing H, Kartoffeln	

<b>Montag 06. Mai 24</b>		<i>Nachtsch: Kompott</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/> Aprikosen- Reisaufauf BW,A,H Soße ( Vanille )H,1	
Menue 2	<input type="checkbox"/> Sellerie-Karottengemüse M,BW,H mit Kartoffelpüree H,1,4,9	
<b>Dienstag 07. Mai 24</b>		<i>Nachtsch : Obst</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/> Zwiebel-Kümmelfleisch BW,H Kartoffeln, Eisbergsalat H	
Menue 2	<input type="checkbox"/> Blumenkohlaufauf A,H, Kartoffeln,Schnittlauchsoße BW,H	
<b>Mittwoch 08. Mai 24</b>		<i>Nachtsch: Pudding</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/> Reisfleisch H mit Balkangemüse M	
Menue 2	<input type="checkbox"/> Linsen- Kokos- Curry mit Süßkartoffelpüree H	
<b>Donnerstag 09. Mai 24</b>		<i><u>Himmelfahrt</u> Nachtsch : Obst</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/> Hähnchenkeule mit Kartoffelsalat (mit Mayonnaise) A,H	
<b>Freitag 10. Mai 24</b>		<i>Nachtsch: Joghurt</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/> Rügener Fischgulasch BW,D mit Kartoffelpüree H,1,4,9	
Menue 2	<input type="checkbox"/> gek. Eier im Nest A,H,1,4,9 mit Senfsoße BW,H,J	
<b>Samstag 11. Mai 24</b>		<i>Nachtsch: Gebäck</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/> Marktleuthener Schnitz BW,M, Kompott 1,3,7	
Menue 2	<input type="checkbox"/> Reisbrei H mit Zimt und Zucker, Kompott 1,3,7	
<b>Sonntag 12. Mai 24</b>		<i>Nachtsch: Pudding</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/> Rinderbrust, Krensoße BW,H,L Kartoffelknödel L,BW,1,3,4, Salat	

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!