

KW 28 VOM: 8. Juli

BIS : 14. Juli 2024

KW 29 VOM: 15. Juli

BIS : 21. Juli 2024

Montag 08. Jul 24		<i>Nachtisch: Kompott</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Eierpfannkuchen BW,A,H mit fruchtiger Quarkfüllung H
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Gemischtes Gemüse M,H mit Cous Cous und Feta BW, H
Dienstag 09. Jul 24		<i>Nachtisch : Obst</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Gabelspaghetti BW, A, H mit Hackfleischsoße BW, H, M
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Gabelspaghetti BW,mit Möhrensahnesoße H
Mittwoch 10. Jul 24		<i>Nachtisch: Pudding</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Schinkenfrikassee H,3,4,5,9 Kartoffeln
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Spätzlepfanne (mit Tomaten,Brokkoli,Pilzen) H,BW,A
Donnerstag 11. Jul 24		<i>Nachtisch: Obst</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Schaschlikpfanne 3,4,6,8 Kartoffelecken BW gem. Salat J,H
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Gemüselasagne BW,H,M mit Käsesoße H gem. Salat J,H
Freitag 12. Jul 24		<i>Nachtisch: Joghurt</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Schlemmerfisch D,H,J mit Kartoffeln
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Blumenkohl mit Senfsoße J,H,1 Kartoffeln
Samstag 13. Jul 24		<i>Nachtisch: Gebäck</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Lauch- Kartoffeleintopf BW,H Kompott
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Grießbrei BW,H mit Zimt und Zucker, Kompott
Sonntag 14. Jul 24		<i>Nachtisch: Pudding</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Fränk. Sauerbraten BW,H Blaukraut u. Knödel L,BW,1,3,4

Montag 15. Jul 24		<i>Nachtisch: Kompott</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Quarkstrudel BW,A,H mit Soße (Vanillegeschmack)
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Gek. Eier A, Frankfurter Kräutersoße H, Kartoffeln
Dienstag 16. Jul 24		<i>Nachtisch : Obst</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Hackfleischklopse BW,A,H Paprikagemüse, Püree H,1,4,9
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Gemüseaultaschen BW,A,M in Paprikasoße BW,H
Mittwoch 17. Jul 24		<i>Nachtisch: Pudding</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Gyros mit Reis, Krautsalat und Zaziki BW,H
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Bandnudeln BW mit Waldpilzsoße H Krautsalat
Donnerstag 18. Jul 24		<i>Nachtisch : Obst</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Kartoffel- Wurstgulasch M,J,BW,3,9,6,4,8 , Blattsalat
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Gemüseauflauf H,A,M mit Püree, Kräutersoße BW,H
Freitag 19. Jul 24		<i>Nachtisch: Joghurt</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Panierter Fisch D Remoladensoße, Kartoffeln
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Kräuterquark H, mit Salzkartoffeln
Samstag 20. Jul 24		<i>Nachtisch: Gebäck</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Hühnersuppentopf mit Fadennudeln BW
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Reisbrei H mit Zimt und Zucker, Kompott
Sonntag 21. Jul 24		<i>Nachtisch: Pudding</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Wellfleisch, Sauerkraut L,5,3,4, Kartoffelknödel BW,BR

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!