

KW 40 VOM: 30.September BIS : 6.Oktober 2024

<b>Montag</b> 30. Sep 24		<i>Nachtsch: Obst</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/> Mandelkaiserschmarrn BW,A,H, mit Roter Grütze	
Menue 2	<input type="checkbox"/> ital. Gemüseeintopf ( Minestrone) M mit Grießnockerl BW,A	
<b>Dienstag</b> 01. Okt 24		<i>Nachtsch: Obst</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/> Gefüllte Paprikaschote BW, H, Tomatensoße BW,H, Reis	
Menue 2	<input type="checkbox"/> Hörnchennudeln BW,H, A, Tomatensoße BW,H Selleriesalat H	
<b>Mittwoch</b> 02. Okt 24		<i>Nachtsch: Pudding</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/> Hackbraten BW,A,H 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</b> 03. Okt 24		<i>Nachtsch: Obst</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/> Hähnchenbrustfilet, Pilzsoße H, Semmelknödel A,H,BW,BR Blattsalat	
<b>Freitag</b> 04. Okt 24		<i>Nachtsch: Joghurt</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/> ged. Fischilet mit Senfsoße D,BW,H,J Salzkartoffeln	
Menue 2	<input type="checkbox"/> Schweinesülze J,3,5 mit Musik und Kartoffeln	
<b>Samstag</b> 05. Okt 24		<i>Nachtsch: Gebäck</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/> Grüner Bohneneintopf mit Fleischeinlage BW,H	
Menue 2	<input type="checkbox"/> Grießbrei BW,H mit Zimt und Zucker, Kompott	
<b>Sonntag</b> 06. Okt 24		<i>Nachtsch: Pudding</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/> Schweinebraten, Sauerkraut BW,H,M,3,6,8 Knödel L,BW,1,3,4	

KW 41 VOM: 7.Oktober BIS : 13.Oktober 2024

<b>Montag</b> 07. Okt 24		<i>Nachtsch: Obst</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/> Marktleuthner Ballnklöss L,1,3,4 mit Apfelkompott	
Menue 2	<input type="checkbox"/> Gemüseplatte M, Helle Sauce BW, H, Kartoffeln	
<b>Dienstag</b> 08. Okt 24		<i>Nachtsch: Obst</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/> Hackfleisch- Bohnenpfanne H,I mit Kartoffelpüree H,1,4,9	
Menue 2	<input type="checkbox"/> Bunte Nudeln BW,A mit Gemüsesosse BW,H,M,	
<b>Mittwoch</b> 09. Okt 24		<i>Nachtsch: Pudding</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/> Zwiebelsteak, Rahmsoße H, Spätzle BW,A,H Gurkensalat H	
Menue 2	<input type="checkbox"/> Schwammerlragout BW,H, Spätzle BW,A,H, Gurkensalat H	
<b>Donnerstag</b> 10. Okt 24		<i>Nachtsch: Obst</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/> Currygeschnetzeltes (vom Huhn) BW,H, Reis, Mixgemüse M	
Menue 2	<input type="checkbox"/> Herbstgemüsepfanne(Kürbis,Möhren,Blumenkohl)M,I,Reis	
<b>Freitag</b> 11. Okt 24		<i>Nachtsch: Joghurt</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/> Brathering D,BW,J mit Petersilienkartoffel	
Menue 2	<input type="checkbox"/> Kräuterquark H, mit Kartoffeln	
<b>Samstag</b> 12. Okt 24		<i>Nachtsch: Gebäck</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/> Kartoffelsuppe mit Würstchen J,M 3,6,4,8, Kompott	
Menue 2	<input type="checkbox"/> Reisbrei H mit Zimt und Zucker, Kompott	
<b>Sonntag</b> 13. Okt 24		<i>Nachtsch: Pudding</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/> Kalbsrollbraten BW,H Kaisergemüse 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 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!

|

Züricher Geschnetzeltes H, Kräuterspätzle BW,H, Salat M