

KW 19 VOM : 9. Mai

BIS : 15. Mai 2016

<b>Montag</b>		<b>09. Mai 16</b>	<i>Nachtsch: Kompott</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Quark-Grießauflauf BW, A,H mit Früchten und Vanillesosse 1,H,	
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Dill-Kartoffelgemüse BW,H,M mit Weißwurst M,J,6,8	
<b>Dienstag</b>		<b>10. Mai 16</b>	<i>Nachtsch: Obst</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Currywurst M,J,3,6,4,8 mit Röstitalern A, Maisgemüse H	
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Gemüseauflauf A,H,M, Karottensahnesosse BW,H, Püree H,1,4,9	
<b>Mittwoch</b>		<b>11. Mai 16</b>	<i>Nachtsch: Pudding</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Gabelspaghetti BW,A mit Hackfleischsosse BW,H, gem.Salat H	
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Gabelspaghetti BW,A mit Brokkolisahnesosse BW,H ,gem.Salat H	
<b>Donnerstag</b>		<b>12. Mai 16</b>	<i>Nachtsch: Obst</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Kassler-Kamm 5,3,4, br. Sosse BW,M, Wirsing BW,H,3,6,8, Kartoffeln	
Menue 2	<input type="checkbox"/>	fr. Spargel H auf gek. Schinken 3,4,5, Holländische Sosse BW,H, Kartoffeln	
<b>Freitag</b>		<b>13. Mai 16</b>	<i>Nachtsch: Joghurt</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	pan.Schollenfilet D,A,BW , Remouladensosse A,H,J, Kartoffeln	
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Gyrospfanne BW,H mit Zaziki H, Krautsalat und Reis	
<b>Samstag</b>		<b>14. Mai 16</b>	<i>Nachtsch: Gebäck</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Blumenkohl -Kartoffeleintopf BW,H mit Rindfleischeinlage, Kompott	
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Grießbrei BW,H mit Zimt und Zucker, Kompott	
<b>Sonntag</b>		<b>15. Mai 16</b>	<u>Pfingsten</u> <i>Nachtsch: Pudding</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Hähnchenkeule, Blaukraut BW,H, Kartoffelknödel L,BW,1,3,4,	

KW 20 VOM: 16. Mai

BIS : 22. Mai 2016

<b>Montag</b>		<b>16. Mai 16</b>	<u>Pfingsten</u> <i>Nachtsch: Pudding</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Spanferkelrollbraten in Biersosse BW, BG,H mit Sauerkraut L,5,3,4,	
	<input type="checkbox"/>	und Serviettenknödel A,BW,H	
<b>Dienstag</b>		<b>17. Mai 16</b>	<i>Nachtsch: Obst</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Kaiserschmarrn BW,A,H,L mit Früchten und Vanillesosse BW,H	
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Käse-Spätzle BW,A,H,1,3 m. Tomatensosse BW,H, Karottensalat	
<b>Mittwoch</b>		<b>18. Mai 16</b>	<i>Nachtsch: Pudding</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Rinderhaschee BW,H, Frühlingsgemüse BW,H, Kartoffelpüree H,1,4,9	
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Rosenkohl mit Quarkhaube A,H, Kartoffelpüree H,1,4,9	
<b>Donnerstag</b>		<b>19. Mai 16</b>	<i>Nachtsch: Obst</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Zwiebel-Kümmelfleisch BW,H, Salzkartoffeln, Gurkensalat/Kräuterdress.	
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Spinatnudeln BW,A mit Gemüsesosse BW,H, Gurkensalat/Kräuterdress.	
<b>Freitag</b>		<b>20. Mai 16</b>	<i>Nachtsch: Joghurt</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Fisch-Auflauf D,A,H mit Kräutersosse BW,H und Salzkartoffeln	
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Rührei A,H mit Rahmspinat BW,H und Salzkartoffeln	
<b>Samstag</b>		<b>21. Mai 16</b>	<i>Nachtsch: Gebäck</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Rindersuppentopf mit Gemüsestreifen M und Fadennudeln BW,Kompott	
Menue 2	<input type="checkbox"/>	Reisbrei H mit Zimt und Zucker, Kompott	
<b>Sonntag</b>		<b>22. Mai 16</b>	<i>Nachtsch: Pudding</i>
Menue 1	<input type="checkbox"/>	Kalbsragout BW,H mit Buttermöhrrchen BW,H u. Salzkartoffeln	

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 Lupinenerzeugnisse, D= Fisch und Fischerzeugnisse, E=Sesam und Sesamerzeugnisse

F=Krebstiere und Krebstierzeugnisse, 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!

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

Rinderrahmbraten BW,H mit Serviettenknödel BW,H,A, und  
Mischgemüse BW,H,M



