

# SPEISEPLAN vom 04.12. bis 10.12.2023 KW 49

Kunde:

KW 49	Regionale Spezialitäten 8,19 €	Gut Bürgerlich 8,19 €	Tagesgericht 8,19 €	Vegetarisch 7,98 €	Kleine Mahlzeit 6,88 €	Pürierte Kost 8,35 €	Dessert 1,00 €	Salat 2,00 €
<b>MO</b> 04.12. 2023	<input type="checkbox"/> <b>Rahmgeschneitztes vom Schwein</b> * mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln (G,LA,S)	<input type="checkbox"/> <b>Geflügelbratwurst</b> * in herzhafter Sauce mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln (3,LA,S,Sn)	<input type="checkbox"/> <b>Klassischer Kaiserschmarrn</b> * mit Apfel-Rosinen-Kompott (G,Ei,LA)	<input type="checkbox"/> <b>Pikante Gemüsepfanne</b> * in cremiger Currysauce mit Langkornreis (G,LA,Sn)	<input type="checkbox"/> <b>Geflügelfrikadelle</b> * in Bratensauce, dazu Wirsinggemüse und Kartoffelpüree (G,LA,S,Sn)	<input type="checkbox"/> <b>Püriertes Hähnchen "Gärtnerin Art"</b> * mit Erbsen und Herzoginkartoffeln (LA,Sb)	<input type="checkbox"/> <b>Früchtequark</b> (LA)	<input type="checkbox"/> <b>Rote Bete Salat</b> (7,Sn)
<b>DI</b> 05.12. 2023	<input type="checkbox"/> <b>Gebackene Fischstäbchen</b> * mit Rahmspinat und Kartoffelpüree (G,Fi,LA)	<input type="checkbox"/> <b>2 saftige Kohlrouladen vom Schwein</b> * in Bratensauce, dazu Stampfkartoffeln mit Petersilie verfeinert (G,LA,S)	<input type="checkbox"/> <b>Erbsensuppe</b> * mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein (3,S,Sn)	<input type="checkbox"/> <b>Penne-Nudeln</b> * mit vegetarischer Bolognese (G,S)	<input type="checkbox"/> <b>Eieromelette</b> * in Sauerrahm-Kräutersauce, dazu Erbsen und Möhren und Kartoffelwürfel (G,Ei,LA,S,Sn)	<input type="checkbox"/> <b>Pürierte Käsemakkaroni</b> * in Käsesauce, dazu Brokkoli (LA,G,Sb)	<input type="checkbox"/> <b>Fruchtjoghurt</b> (LA)	<input type="checkbox"/> <b>Gemischter Blattsalat</b> * mit Schmand-Dressing (Ei,LA,Sn)
<b>MI</b> 06.12. 2023	<input type="checkbox"/> <b>Hackbraten vom Schwein</b> * in Kräutersauce, dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln (G,Ei,LA,S)	<input type="checkbox"/> <b>Hähnchenbrust</b> * in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Sauce, dazu Gemüsereis	<input type="checkbox"/> <b>"Himmel und Erde"</b> * Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein (3,G,Ei,LA,S)	<input type="checkbox"/> <b>Kleine Gemüseröstis,</b> * dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip (G,Ei,LA,S,Ses)	<input type="checkbox"/> <b>Herzhaftes Schweinegulasch</b> * mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Spätzle (G,Ei,S)	<input type="checkbox"/> <b>Püriertes Rinderhacksteak</b> * in Kräuterbuttersauce, dazu Bohnen und Bratkartoffeln (G,LA,Sn)	<input type="checkbox"/> <b>Vanillepudding</b> * mit Sahne (LA)	<input type="checkbox"/> <b>Farmersalat</b> (2,LA,S)
<b>DO</b> 07.12. 2023	<input type="checkbox"/> <b>Klopse "Königberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch,</b> * dazu Rote-Bete-Gemüse dazu Salzkartoffeln (G,Ei,LA,S)	<input type="checkbox"/> <b>Minifrikadellen vom Rind und Schwein</b> * in Zwiebelsauce, dazu bayrisch Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln (G,Ei,LA,S,Sn)	<input type="checkbox"/> <b>Gebratene Geflügelleber</b> * in Apfel-Zwiebel-Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln (G,Sb,S)	<input type="checkbox"/> <b>Eieromelett</b> * auf Ratatouille-Gemüse, dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesauce mit Spinat (G,Ei,LA,S)	<input type="checkbox"/> <b>Reibekuchen</b> * mit Apfelmus (G,Ei)	<input type="checkbox"/> <b>Püriertes Hühnerfrikassee</b> * in Sauce, dazu Möhren und Reis (LA,Sb)	<input type="checkbox"/> <b>Pfirsichkompott</b>	<input type="checkbox"/> <b>Frischer Tomatensalat</b> * mit Essig-Öl-Dressing
<b>FR</b> 08.12. 2023	<input type="checkbox"/> <b>Kap-Seehecht</b> * in feiner Honig-Senf-sauce, dazu Frühlingsgemüse und Kartoffel-Senf-Stampf (Fi,LA,Sn)	<input type="checkbox"/> <b>Spaghetti Bolognese</b> * mit herzhafter Hackfleischsauce vom Rind und Schwein (G,Ei,S)	<input type="checkbox"/> <b>Schweinegulasch "Hausfrauen Art"</b> * mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln (G,LA,S)	<input type="checkbox"/> <b>Kartoffel-Gemüse-Auflauf</b> * mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Sauce, mit Käse überbacken (G,LA,S)	<input type="checkbox"/> <b>Feine Bratwurst vom Schwein</b> * in dunkler Sauce, dazu Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln (G,Ei,LA,S)	<input type="checkbox"/> <b>Pürierter Lachs</b> * in Buttersauce, dazu Brokkoli und Nudeln (G,Fi,LA,Sb,Ei)	<input type="checkbox"/> <b>Fruchtjoghurt</b> (LA)	<input type="checkbox"/> <b>Gemischter Blattsalat</b> * mit Essig-Öl-Dressing
<b>SA</b> 09.12. 2023	<input type="checkbox"/> <b>Nudelpfanne "Asiatische Art"</b> * mit Hähnchenbruststückchen (G,G1,Ei,Sb)	<input type="checkbox"/> <b>Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf</b> * mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein (G,Ei,S)	<input type="checkbox"/> <b>Süßer Apfelmilchreis</b> * mit Zimt und Zucker (LA)	<input type="checkbox"/> <b>Cremige Erbsensuppe</b> * mit bunter Gemüseeinlage (G,LA,S)	<input type="checkbox"/> <b>Zartes Huhnfleisch</b> * in Champignonsauce, dazu Erbsen "naturell" und Langkornreis	<input type="checkbox"/> <b>Püriertes Rührei</b> * mit Spinat und Kartoffelpüree (LA,Sb,Ei)	<input type="checkbox"/> <b>Frische Banane</b>	<input type="checkbox"/> <b>Gemischter Blattsalat</b> * mit Joghurt-dressing (Ei,LA)
<b>SO</b> 10.12. 2023	<input type="checkbox"/> <b>Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein</b> * mit Rosenkohl und Speckklößen (G,Ei,LA,S,Sn)	<input type="checkbox"/> <b>Zwei Rinderfrikadellen</b> * auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben (G1,Ei,LA,S)	<input type="checkbox"/> <b>Hähnchen "Cordon bleu"</b> * mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree (G,LA)	<input type="checkbox"/> <b>Spinat-Käse-Strudel,</b> * dazu eine Reismilchpfanne mit Gemüse "mediterrane Art" und Tomatensauce (G,Ei,LA,S)	<input type="checkbox"/> <b>Sauerbraten vom Rind</b> * in herzhafter Sauce, dazu Rotkohl und Spätzle (G,Ei,S)	<input type="checkbox"/> <b>Pürierter Rinderbraten</b> * nach Sauerbraten-Art mit Apfelrotkohl und Kartoffeln (Ei,Sb)	<input type="checkbox"/> <b>Mousse au Chocolat</b> (LA)	<input type="checkbox"/> <b>Frischer Gurkensalat</b> * mit Schmand-dressing (Ei,LA,Sn)

**(\*) Diabetiker geeignet**  
Die gekennzeichneten Gerichte sind zuckerarm und enthalten höchstens 35 g Fett.

**Enthält Zusatzstoffe:**

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 Phosphat, 7 Süßungsmittel, 8 Nitritpökelsalz

**Enthält Allergene:**

G Gluten, G1 Weizen, G2 Roggen, G3 Gerste, G4 Hafer, LA Laktose, M Milch (einschließlich Laktose), Me Milcheiweiß, Alk Alkohol, Ei Eier, Fi Fisch, Sb Soja, S Sellerie, Sn Senf, Sd Schwefeldioxid/Sulfide, Ses Sesam, K Krebstiere, W Weichtiere, Lu Lupinen, E Erdnüsse, Sf Schalenfrüchte, Sf1 Mandeln, Sf2 Haselnüsse, Sf3 Walnüsse

Online [www.awo-essen-auf-raedern.de](http://www.awo-essen-auf-raedern.de)  
Telefon 0800 340 3440  
Fax 0561 5077-180