

SPEISEPLAN vom 11.12. bis 17.12.2023 KW 50

Kunde:

KW 50	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 €
MO 11.12. 2023	<input type="checkbox"/> Hähnchenfilets "Gärtnerin Art" * in Sahnesauce mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis (G,LA,S)	<input type="checkbox"/> Paniertes Schweineschnitzel "Jäger Art" * goldgelb gebacken in Champignonsauce, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln (G,LA,S)	<input type="checkbox"/> Traditionell zubereitete Leberklöße * auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Stampfkartoffeln (G,Ei,LA)	<input type="checkbox"/> Südländische Gemüse-Nudel-Pfanne * mit Tomaten und Paprika (G1)	<input type="checkbox"/> Hausgemachte Rinderfrikadelle * in herzhafter Bratensauce mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln (G,Ei,LA,S,Sn)	<input type="checkbox"/> Pürierter Geflügelbraten * mit Rahmspinat und Spätzle (G,LA,S,Sb,Ei)	<input type="checkbox"/> Frischer Apfel	<input type="checkbox"/> Gemischter Blattsalat * mit Schmand-dressing (Ei,LA,Sn)
DI 12.12. 2023	<input type="checkbox"/> Schweinegulasch "Jäger Art" , * dazu Erbsen in Sauce und Kräuterspätzle (G,Ei)	<input type="checkbox"/> Grüne-Bohnen-Eintopf * mit geschnittenem Rindfleisch (S)	<input type="checkbox"/> Feines Hühnerfrikassee "Frühlings Art" * mit Langkornreis (G,LA,S)	<input type="checkbox"/> Rührei * mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln (Ei,LA)	<input type="checkbox"/> Feines Gemüseragout * in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln (G,LA,S)	<input type="checkbox"/> Pürierte Gemüseschnitte * mit Erbsen und Butternudeln (G,LA,Ei,Sb)	<input type="checkbox"/> Götterspeise (1)	<input type="checkbox"/> Frischer Tomatensalat * mit Essig-Öl-Dressing
MI 13.12. 2023	<input type="checkbox"/> Minifrikadellen vom Rind und Schwein * in einer Bratensauce mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln (G,Ei,LA,S,Sn)	<input type="checkbox"/> Zarte Hähnchenbrust * in einer cremigen Zwiebelsauce, dazu Gemüse-Nudeln (G,LA)	<input type="checkbox"/> Cremiger Vollmilch-Grießbrei * mit Erdbeer-Apfel-Kompott (G,LA)	<input type="checkbox"/> Spaghetti * in Broccoli-Käse-Sauce mit buntem Gemüse (G,Ei,LA)	<input type="checkbox"/> Zarter Rinderbraten * in kräftiger Bratensauce mit Blumenkohl in Sauce und Petersilienkartoffeln (La,S,Sn)	<input type="checkbox"/> Pürierte Bratwürstchen * in Sauce, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree (LA,S,Sb,Ei)	<input type="checkbox"/> Schokoladenpudding (LA)	<input type="checkbox"/> Gemischter Blattsalat * mit Joghurt-dressing (Ei,LA)
DO 14.12. 2023	<input type="checkbox"/> Schwäbische Maultaschen in * einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze (G,Ei,S)	<input type="checkbox"/> Putenschnitzel * mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesauce (G,LA,S)	<input type="checkbox"/> Nudeln in Rahmsauce * mit Lauch und herzhaftem Schinken (3,G,LA,S)	<input type="checkbox"/> Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen * mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip (G,Ei,LA,S)	<input type="checkbox"/> Gebackene Filetstücke vom Alaka-Seelachs * mit Kohlrabi-Erbsengemüse in cremiger Sauce und Stampfkartoffeln (G,Fi,LA)	<input type="checkbox"/> Püriertes Hähnchen * in Currysauce, dazu Erbsen und Reis (LA,S,Sn,Sb)	<input type="checkbox"/> Apfelkompott (3)	<input type="checkbox"/> Norddeutscher Krautsalat * mit Essig-Öl-Dressing (3,7)
FR 15.12. 2023	<input type="checkbox"/> Alaska-Seelachsschnitte * in Dill-Rahmsauce, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln (Fi,LA,S,Sn)	<input type="checkbox"/> Zwei Rinderfrikadellen * in dunkler Bratensauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree (G,E;LA,S,Sn)	<input type="checkbox"/> Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein * mit kräftiger Bratensauce, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln (3,LA,S,Sn)	<input type="checkbox"/> Feine Gemüsevielfalt mit einer * Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersauce (G,LA,S)	<input type="checkbox"/> Zartes Schweinegeschnetzeltes * in Sauce mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfele-Spätzle (G,Ei,LA,S)	<input type="checkbox"/> Pürierter Alaska-Seelachs * in Sauce, dazu Möhren und Herzoginkartoffeln (G,Fi,LA,Sb)	<input type="checkbox"/> Früchtequark (LA)	<input type="checkbox"/> Gemischter Blattsalat * mit Essig-Öl-Dressing
SA 16.12. 2023	<input type="checkbox"/> Festtagssuppe * mit Rindfleisch und Grießnockerln (G,Ei,LA,S)	<input type="checkbox"/> Goldgelb panierte Hähnchen-Happen , * dazu Erbsen und Möhren in Sauce à la Hollandaise und Kartoffelpüree (G,LA,S)	<input type="checkbox"/> Currywurst vom Schwein * mit Kartoffelspalten (3,Sn)	<input type="checkbox"/> Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf * mit Kartoffelwürfeln	<input type="checkbox"/> Pfannkuchen * mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung (G,Ei,LA,S)	<input type="checkbox"/> Pürierter Rinderhackauflauf * mit Kartoffelhaube und Wirsing (LA,Sb)	<input type="checkbox"/> 2 Clementinen	<input type="checkbox"/> Gemischter Blattsalat * mit Joghurt-dressing (Ei,LA)
SO 17.12. 2023	<input type="checkbox"/> Senfkrustenbraten vom Schwein * in herzhafter Sauce mit Rübengemüse, dazu Spätzle (G,Ei,LA,S,Sn)	<input type="checkbox"/> Kasselerbraten * in Bratensaft, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree (3,LA,S)	<input type="checkbox"/> Rinderbraten * in einer Senf-Butter-Sauce, dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale (LA,Sn)	<input type="checkbox"/> Herzhafter Pfannkuchen * mit Gemüsefüllung, dazu Erbsen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale (G,Ei,LA)	<input type="checkbox"/> Hähnchenoberkeule * in feiner Sauce mit buntem Gemüse "naturell" und Gabelspaghetti (G,LA,S)	<input type="checkbox"/> Pürierter Schweinebraten * in Sauce, dazu Blumenkohl und Bratkartoffeln (LA,S,Sb)	<input type="checkbox"/> Fruchtjoghurt (LA)	<input type="checkbox"/> Frischer Gurkensalat * 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
Telefon 0800 340 3440
Fax 0561 5077-180