Speiseplan KW. 21

18.-22.05.2026

Bürger

Gesundes Kochen AWO Ebern

Homepage :www.awo-ebern.de *09531/9442789*

	Vorspeise	Hauptgericht	Dessert
Montag	**Tagessuppe**	**Butter-Chicken mit Basmatireis, Salat** we,sel,mi,8,3,ko,soj,ses,erd **Linsencurry mit Basmatireis, Salat** we,sel,mi,8,3,ko,soj	Obst
Dienstag	**Tagessuppe**	**Schinkennudeln mit Kräutersoße, Salat** we,sel,mi,8,7 **Nudeln mit frischem Blattspinatsahnesoße, Salat** we,sel,mi,8,	Stracciatella Joghurt mi,8,ha
Mittwoch		**Tomatenreissuppe mit Croutons** we,sel,mi,8,3 **Grießbrei mit Pfirsichkompott** we,mi,8,11	
Donnerstag	**Tagessuppe**	**Jägerschnitzel paniert mit Knopfspätzle, Salat** we,sel,mi,8,ei,3, **Käsespätzle mit Röstzwiebeln überbacken, Salat** we,sel,mi,8,ei,3,	Fruchtjoghurt mi,8
Freitag	**Tagessuppe**	**Backfisch mit hauseigener Remouladensoße, Kartoffelsalat** we,F,sel,mi,8,ei,3,sen,2 **Gebackenes Kohlrabischnitzel mit hauseigener Remouladensoße, Kartoffelsalat** we,sel,mi,8,ei,3,sen,2	Obst

vegetarische Menülinie

Speiseplan unter Vorbehalt. Änderungen sind möglich!

Zusatzstoffe:
1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker(n)
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel
12. enthält eine Phenylalaninquelle
13. gewachst
14. mit Taurin

Allergene:
f) Fisch
ei) Eier
erd) Erdnüsse
so) Soja
mi) Milch-/lactosehaltig
sel) Sellerie
sen) Senf
ses) Sesam-Samen
su) Sulfite
lu) Lupinen

Gluten:
di) Dinkel
ro) Roggen
ge) Gerste
haf) Hafer
we) Weizen
gk) Grünkern

Schalenfrüchte:
man) Mandeln
ha) Haselnüsse
wa) Walnüsse
ka) Kaschunüsse
pi) Piztazien
ko) Kokos