

Speiseplan KW 20

12.-16.5.2025

Homepage: www.awo-eborn.de

Bürger



09531/9442789

	Vorspeise	Hauptgericht	Dessert
Montag	Tagessuppe	Käsespätzle überbacken mit Blattsalat <small>we,sel,mi,8,ei</small> Gemüsespätzle überbacken mit Blattsalat <small>we,sel,mi,8,ei</small>	Joghurt mit Knusper <small>we,ha,mi,8</small>
Dienstag	Tagessuppe	Rouladengulasch mit Blaukraut und Klobß <small>we,sel,sen,mi,8,ei,3,5,7,</small> Champignonngemüse mit Klobß <small>we,sel,mi,8,ei,5</small>	Obst
Mittwoch		Leberspätzlesuppe <small>we,sel,mi,8,ei</small> Dampfnudeln mit Vanillesoße <small>we,mi,8,ei,1</small>	
Donnerstag	Tagessuppe	Pfannengyros mit Reis, Krautsalat, Tzaziki <small>we,sel,mi,8,</small> Risottoreis mit Tzaziki, Salat	Obst
Freitag	Tagessuppe	Gebackene Maischolle mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Remouladensoße <small>we,sel,mi,8,ei,sen,F,2</small> Feta im Filoteig gebacken, Kartoffelsalat <small>we,sel,mi,8,ei,sen,2</small>	Stk.Kuchen <small>we,mi,8,ei,di</small>

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