



Ihr MenüsERVICE bringt
Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit!



Menü-angebot	1 6,85 €	2 6,95 €	3 7,95 €	4 9,35 €	5 5,99 €	6 1,40 €	7 3,85 €	S 2,50 €
	Tagesmenü	Vollkost	Diabetiker	Gourmet	Mini - Menü	Nachtsch	Abendbrot	
Mo	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln [A1][A2][D][H][MI][ML]	Festtagsuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln [3,LM], 	Hähnchenfilets "Gärtnerin Art" in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis [A1][A2][H][MI][ML][S]	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln [A1][A2][H][MI][ML][S]	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln [A1][A2][D][H][MI][ML]	Birnedessert mit Schokopudding [1,3,G], 	Putenbrust, Kassler [2,3,8,LM], Schinkenrotwurst [1,G], Frischkäse [2,3,8], Markenbutter [G], 2 Scheiben Brot	Grüner Salat mit Tomate, Gurke, Paprika und Dressing
Di	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln [A1][A2][E][H][MI][ML]	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese [A1][A2][D], 	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln [A1][A2][H][MI][ML][S]	Fränkischer Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle [A1][A2][H][MI][ML][S]	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln) [D][H][MI][ML]	Fruchtquark [1,G], 	Mettwurst [D], Nusschinken [2,3,8], Partywiener [2,3,LM], Käse [2], Markenbutter [G], 2 Scheiben Brot	
Mi	Kräutersahnequark Butter [G], Kalbsleberwurst [2,3], Salzkartoffeln	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße [D][H][MI][ML], 	Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck, Rübengemüse und Stampfkartoffeln [A1][A2][H][MI][ML][S]	Geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel in Soße, dazu Erbsengemüse und Spätzle [A1][A2][H][MI][ML][S]	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Spätzle [A1][A2][H][MI][ML][S]	Rote Grütze mit Vanillesoße [1,G], 	Partyfrikadelle [2,3,8,CM], Sülzwurst [G], Speckfett [2,3,8], Camembert [2,3,8,LM], Markenbutter [G], 2 Scheiben Brot	
Do	Rustikaler Kartoffel-Linsen-Eintopf mit Schweinefleisch [A1][A2][S], 	Rinderleber "Berliner Art" mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur dazu Stampfkartoffeln [A1][A2][H][MI][ML]	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwürstchen vom Schwein und Spätzle [S], 	Zwei knusprige Hähnchenoberkeul in Champignon-Paprikasoße, dazu Erbsen und Gabelspaghetti [A1][A2][H][MI][ML][S]	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhregemüse und Stampfkartoffeln [A1][A2][H][MI][ML][S]	Pfirsich-würfel mit Vanillesoße [1,3,G], 	Rollmops [A(A1)C], Jagdwurst, Leberwurst [G], Harzer Roller [2,3,8], Markenbutter [G], 2 Scheiben Brot	
Fr	Apfelstrudel mit Vanillesoße [D][H][MI][ML], 	Scholle "Finkenwerder Art" mit Speck und Shrimps dazu Rahmkartoffeln [A1][A2][E][H][MI][ML]	Puten-geschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu Hausmacher-Spätzle [A1][A2][H][MI][ML]	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen [A1][A2][H][MI][ML]	Herzhaftes Rinder-geschnetzeltes "Stroganoff" mit Petersilienkartoffeln [A1][A2][H][MI][ML][S]	Milchreis mit Fruchtsoße [1,G], 	Salami [A(A1)F], Schweinebraten [G], Bierschinken [G], Frischkäse [2,3,8], Markenbutter [G], 2 Scheiben Brot	
Sa	Apfelkuchen [A(A1)G] 249 Kcal - 4,2 EW 7,1 Fett - 40,9 KH 	Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln [A1][A2][H][MI][ML][S]	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch [S][S1], 	Kapseehecht in Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse und Kartoffel-Senf-Stampf [A1][A2][E][H][MI][ML]	Hühnerfrikassee mit feinem Spargel dazu bunter Gemüse-Reis [A1][A2][H][MI][ML]	Apfel-kompott mit Vanillesoße[G], 	Fleischsalat [G], Teewurst [2,3,8,M], Championlyoner [2,3,8], Hähnchen in Aspik [G], Markenbutter [G], 2 Scheiben Brot	
So	Butterkuchen [A(A1)G,H(H1)] 422 Kcal - 6,1 23,1 Fett - 46,2KH 	Paniertes Hähnchen-Krusty (Formfleisch) mit Gemüsevielfalt, Kartoffelwürfel und Käsesoße [A1][A2][H][MI][ML][S][S1]	Gefüllter, vegetarischer auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise [A1][A2][H][MI][ML]	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle [A1][A2][H][MI][ML]	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln [A1][A2][H][MI][ML][S][S1]	Schokoladen-pudding mit Vanillesoße [1,3,G], 	Räucherlachs, gekochtes Ei [2,3,8,LM], Kochschinken [1,G], Schmelzkäse [2,3,8], Markenbutter [G], 2 Scheiben Brot	

Bestellschein

Kalenderwoche: 16

Menü	1	2	3	4	5	6	7	S	Kuchen
	Anzahl								
Mo									
13.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di									
14.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi									
15.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do									
16.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr									
17.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa									
18.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So									
19.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Die Bezeichnungen hinter den einzelnen Speisen im oben aufgeführten Speiseplan haben folgende Bedeutung:
Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: [1] Farbstoff [2] Konservierungsstoff [3] Antioxidationsmittel [4] Geschmacksverstärker [5] geschwefelt [6] geschwärzt [7] gewachst [8] Phosphat [9] Süßungsmittel [10] Phenylalanin-Quelle [11] abführend [12] unter Schutzatmosphäre verpackt [99] frei von deklarationspflichtigen Stoffen
Allergene: [A1]Gluten [A2] Weizen [D] Eier [H] Milch [MI] Milcheiweiß [ML] Laktose [S] Sellerie [S1] Senf [A4] Gerste [H1] Schalenfrüchte [E] Fisch[G] Soja

AWO Arbeiterwohlfahrt gemeinnützige GmbH Zwickau
 Soziale Betreuung - Soziale Dienste
 Kosmonautenstraße 3-9
 08066 Zwickau
Telefon: 0375 3609 1559 **E-Mail: essen.raedern@awo-zwickau.de**
Telefax: 0375 4359 244 **Web: www.awo-zwickau.de**

Wochenend-/Feiertagspauschale 0,25€ pro Menü
 Zu – und Abstellungen:
 von Montag – Freitag bis 14 Uhr für den
 Folgetag, für Sonntag und Montag bis Freitag 14
 Uhr

Preise verstehen sich zzgl. USt. bei
 nicht hilfebedürftigen Personen nach
 §§ 53, 66 AO oder Personen unter 75
 Jahren

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. Tel.
 Name
 Straße, Hausnr.
 Wohnort

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken erhoben, verarbeitet und genutzt. Der Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen.

* Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gern mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.