



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



Menü-angebot	1 4,99 €	2 5,95 €	3 5,85 €	4 7,95 €	5 4,65 €	6 1,30 €	7 3,75 €
	Tagesmenü	Vollkost	Diabetiker	Gourmet	Mini - Menü	Nachtsch	Abendbrot
Mo	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse, dazu geschnittene Kräuter-Kartoffeln	Schlachtplatte (Leberklöß, Blutwurst und Eisbeinfleisch) auf dicken Bohnen mit Specksoße, dazu Stampfkartoffeln [3,A(A1A3)CGL],	Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) [9,G],	Gepökelter Schinkenbraten in Soße dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln [3,A(A1)GL],	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln [A(A1)CGLM],	Sahniges Quarkdessert mit Waldbeeren [FG],	Hähnchenschinken [A(A1)F], Schmelzkäse Sahne [G], Maasdamer [G], Kochschinken [2,3,8], Zwiebelmettwurst [2,3], Salami [2,3], Markenbutter [G]
17.06.							
Di	Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)	Zwei saftige Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße, dazu Stampfkartoffeln m Petersilie verfeinert [A(A1)GL],	Paniertes Schweineschnitzel "Jäger Art" goldgelb gebacken in Champignonssoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln [A(A1),	Schellfischfilet in Weißwein-Buttersoße dazu Möhren und Salzkartoffeln [DG],	Goldgelbes Rührei mit Gemüse Leipziger Allerlei, dazu Frühlingspüree [CG],	Erdbeerkompott mit Vanillesoße [1,A(A1)G],	Fruchtjoghurt [G], Jagdwurst [2,3,8,M], Paprikapastete [2,3,8], Camembert [G], Teewurst [2,3], Frischkäse Kräuter [G], Markenbutter [G]
18.06.							
Mi	Marinierter Hering [2,4,A(A1)DFG] Remouladensauce [1,3,9,CGLMO], Salzkartoffeln	Südländische Gemüse-Nudelpfanne mit Tomaten und Paprika [A(A1)C],	Klopse Königsberger Art aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln [A(A1)CGL],	Ente "asiatisch" in pikanter süß-saurer Soße, Sojabohnen und Thai-Reis [F],	Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen "naturell" und Salzkartoffeln [A(A1)G],	Rote Grütze [1,A(A1)] mit Vanillesoße [1,G]	Obstsalat, Partywiener [2,3,8,LM], Räucherkäse [1,G], Fleischkäse fein [2,3,8], Bierschinken [2,3,8,GM], Schmelzkäse Kräuter [G], Markenbutter [G]
19.06.							
Do	Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken [3,A(A1)GL],	Hähnchengyros auf Weißkohl-Zwiebel-Gemüse, dazu Tomaten-Gemüse-Reis [M],	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln [A(A1)GLM],	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße [A(A1)CG],	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüsereis [A(A1)DGM],	Nougatkrem mit	Räucherlachs [D], Kasseler [2,3,8], Corned Beef [2,3,LM], Schinkenrotwurst [2], Frischkäse natur [G], Griebenschmalz [3,A(A1)], Markenbutter [G]
20.06.							
Fr	Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln [A(A1)CG],	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsauce mit Gartengemüse und Salzkartoffeln [A(A1)CGL],	Hähnchenbrust in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüse-Reis,	Zarte Hähnchenfilets in Mascarpone-Bärlauch-Soße dazu Fingermöhren und Kräuterris [A(A1)G],	Klassischer Schweinebraten in Bratensoße mit bayerischem Weißkohl-Gemüse, dazu ein Serviettenknödel	Quark-Hirse-Dessert [G] mit Apfel-Himbeermus [3]	Fleischsalat [2,3,8,CM], Gouda [G], Nusschinken [2,3,8], Mettwurst [2,3,8,LM], Kochsalami [2,3,8], Schmelzkäse [G], Markenbutter [G]
21.06.							
Sa	Apfelkuchen [A(A1)G] 299 kcal - 4,23 EW 7,71 Fett - 40,94 KJ	Gebackene Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree [A(A1)DG],	Linsen-Kartoffel-Bällchen mit Ratatouille-Gemüse [A(A4)C],	Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" mit Brokkoli und Krauterspätzle [A(A1)CGL],	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott [A(A1)CG],	Sahniges Quarkdessert mit Früchten [FG]	Partyfrikadelle [A(A1)C], Mixed Pickles, Limburger [G], Knackerwurst [2,3,4,M], Putenbrust mit Paprika [2,3,8], Leberwurst fein [2,3], Markenbutter [G]
22.06.							
So	Kirschkuchen [A(1)C,G] 356 kcal - 4,1 EW 17,94 Fett - 43,91 KJ	Rinderroulade "Hausfrauen Art" in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	Paniertes Alaska-Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße dazu Kartoffelwürfel [A(A1)DGL],	Schweineschnitzel "Cordon bleu" mit buntem Mischgemüse "naturell" und Kartoffelwürfeln in Käsesoße [3,A(A1)GL],	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse naturell und Gabelspaghetti [A(A1)GL],	Aprikosenkompott [3] Vanillesoße [1,G]	Hähnchenschinken [A(A1)F], Schmelzkäse Sahne [G], Maasdamer [G], Kochschinken [2,3,8], Zwiebelmettwurst [2,3], Salami [2,3], Markenbutter [G]
23.06.							

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] ge. wachst [8] Phosphat [9] Süßungsmittel [10] Phenylalanin-Quelle [11] abführend [12] unter Schutzatmosphäre verpackt [199] frei von deklarationspflichtigen Stoffen Allergene: [A] Gluten [A1] Weizen [A2] Roggen [A3] Gerste [A4] Hafer [A5] Dinkel [A6] Kamut [B] Krebs [C] Ei [D] Fisch [E] Erdnuss [F] Soja [G] Milch [H] Schalen [H1] Mandel [H2] Haselnuss [H3] Walnuss [H4] Kaschunuss [H5] Pecanuss [H6] Paranuss [H7] Pistazien [H8] Macadamianuss [H9] Queenslandnuss [L] Sellerie [M] Senf [N] Sesam [O] Sulfid [P] Lupine [R] Weichtiere [FR] praktisch Allergenfrei, dennoch können Spuren von Allergenen enthalten sein.

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

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

Bestellschein

Kalenderwoche: 25

Menü	1	2	3	4	5	6	7	Kuchen
								Anzahl
Mo								
17.06.	<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								
18.06.	<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								
19.06.	<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								
20.06.	<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								
21.06.	<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								
22.06.	<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								
23.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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.

Änderungen vorbehalten