

Bestellschein

Kalenderwoche: **39**



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



Menü	1	2	3	4	5	6	7	S	Kuchen Anzahl
Mo									<input type="checkbox"/>
23.09.									<input type="checkbox"/>
Di									<input type="checkbox"/>
24.09.									<input type="checkbox"/>
Mi									<input type="checkbox"/>
25.09.									<input type="checkbox"/>
Do									<input type="checkbox"/>
26.09.									<input type="checkbox"/>
Fr									<input type="checkbox"/>
27.09.									<input type="checkbox"/>
Sa									<input type="checkbox"/>
28.09.									<input type="checkbox"/>
So									<input type="checkbox"/>
30.09.									<input type="checkbox"/>

Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	7	S
	5,92 €	6,45 €	6,90 €	8,65 €	5,32 €	1,35 €	3,80 €	2,50 €
	Tagesmenü	Vollkost	Diabetiker	Gourmet	Mini - Menü	Nachttisch	Abendbrot	
Mo	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln [A(A1)CGLM],	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln [A(A1)C],	Hähnchenbrust in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüse-Reis,	Gedünstetes Buntbarschfilet in Dillsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln [A(A1)DGL],	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel [A(A1)CGLM],	Pflaumenkompott mit Vanillesoße [FG],	Sülzwurst [D], Kassler [2,3,8], Schinkenrotwurst [2,3,LM], Frischkäse [2], Markenbutter [G]	
23.09.								
Di	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln [A(A1)G],	Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln [CG],	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln	Würziger Spießbraten in Zwiebel-Senf-Soße dazu Krautflecken [A(A1)CM],	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüsereis [A(A1)DGM],	Schokoladenquark	Mettwurst [2,3,8,CM], Nusschinken [G], Leberkäse [2,3,8], Tilsitter [2,3,8,LM], Markenbutter [G]	
24.09.								
Mi	Mariierter Hering in Sahnesoße mit Salzkartoffeln [2,L],	Deftiger Möhreintopf mit gekochtem Schweinebauch [L],	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln	Feiner Lammkeulenbraten "Provence" in Kräutersoße, dazu grüne Bohnen "naturell" und Rosmarinkartoffeln	Goldgelb gebackener Pfannkuchen mit Kirschfüllung [A(A1)CG],	Vanillepudding mit Obst [G],	Partyfrikadelle [A(A1)C], Paprikalyoner, Speckfett [G], Camembert [2,3,8], Markenbutter [G]	
25.09.								
Do	Klassischer Hühnersuppentopf [A(A1)C]	Geflügelbratwurst in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln [A(A1)GLM],	Weißer Bohneneintopf [L]	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren naturell und Kartoffelklöße [A(A1)CGL],	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln [A(A1)],	Crème Dessert [1],	Hering in Aspik [A(A1)F], Jagdwurst [G], Leberwurst [G], Harzer Roller [2,3,8], Markenbutter [G]	
26.09.								
Fr	"Krautgulasch" Rindergulasch in herzhafter Soße mit Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln,	Schweinehacksteak in Rahmsoße mit buntem Pfeffer dazu Gartengemüse und Spätzle	Panierter Alaska-Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Kartoffelwürfel	Gegrillte Hähnchenkeule "Königin Art" in einer feinen Soße mit Gemüse Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis [A(A1)GLM],	Rote Grütze mit Vanillesoße [G],	Salami [G], Schweinebraten [2,3,8,LM], Bierschinken [2,3,8], Frisch Käse [G], Markenbutter [G]	
27.09.								
Sa	Apfelkuchen [A(A1)G] 249 Kcal - 4,2 EW 7,1 Fett - 40,9 KH	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen dazu Salzkartoffeln [3],	Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) [9,A(A1)G],	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln [A(A1)DGL],	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüsenudeln [3,A(A1)CGL],	Pfirsichkompott [1,G],	Fleischsalat, Teewurst [2,3,8,LM], Championlyoner [1,G], Hähnchen in Aspik [2,3,8], Markenbutter [G]	
28.09.								
So	Butterkuchen [A(A1)G,H(H1)] 422 Kcal - 6,1 EW 23,1 Fett - 46,2KH	Paniertes Schweineschnitzel "Jäger Art" goldgelb gebacken in Champignonsoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln	Schweinegeschnetzeltes in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Spiralnudeln [A(A1)GL],	Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersauce, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle [A(A1)CGL],	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln [GLM],	Schokoladenpudding mit Vanillesoße [G],	Räucherlachs [D], gekochtes Ei [2,3,8], Kochschinken [2,3,LM], Schmelzkäse [2], Markenbutter [G]	
30.09.								

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:** [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] Pecannuss [H6] Paranuss [H7] Pistazien [H8] Macadamianuss [H9] Queenslandnüsse [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.

Grüner Salat mit Tomate, Gurke, Paprika und Dressing