

# Speiseplan für die Woche vom 09.02. – 15.02.2026



		Menü 1	Menü 2
<b>Montag</b> 09.02.2025	Sächsische Kartoffelsuppe mit Wienern (5/6/10/G1), Möhren und Kräutern 397 Kcal.	Buntes Geflügelfrikassee (A/D/F/G1/M) mit Erbsen, Möhren und Reis 576 Kcal.	
	Obst		
<b>Dienstag</b> 10.02.2025	Königsberger Klopse (B/G1) mit Kapernsoße, Möhren gemüse und Kartoffeln 513 Kcal.	Milde Pasta Arrabiata (G1) mit gehackten Tomaten und Basilikum, Reibekäse (M) 543 Kcal.	
	Pudding		
<b>Mittwoch</b> 11.02.2025	Vanilla-Grießbrei (G/M) mit Fruchtsoße und Zucker-Zimt-Mischung 560 Kcal.	Pasta (G1) mit Jagdwurstgulasch (1/2/5/G1/S) und Reibekäse (M) 539 Kcal.	
	Gurkensalat		
<b>Donnerstag</b> 12.02.2026	Rührei (B) mit Spinat (G1/M) und Kartoffeln 437 Kcal.	Jumbo-Fischstäbchen (G1) mit Holländischer Gemüse-Soße (B/G1/M) und Kartoffelpüree (M) 487 Kcal.	
	Obst		
<b>Freitag</b> 13.02.2026	Jägerschnitzel (6/10/A/D/G1/M/S) mit Bratensoße (G1), Blumenkohl und Kartoffeln 522 Kcal.	Pasta Napoli (G1) mit fruchtiger Tomatensoße und Reibekäse (M) 523 Kcal.	
	Möhren- Apfelsalat		
<b>Samstag</b> 14.02.2026	Süß-Saure Linsen mit Knacker (5/6/10/G1) und Brot (G1) 396 Kcal.	Schweinebraten mit Waldpilzen und Klößen 530 Kcal.	
	Dessert		
<b>Sonntag</b> 15.02.2026	Putengeschnetzeltes in Paprika-Rahm (M) und Kartoffeln 492 Kcal.	Rinderroulade (5/6/10/G1) mit Rotkraut und Kartoffeln 528 Kcal.	
	Dessert		

Zusatzstoffe: (1Konservierungsstoff) (2Antioxidationsmittel) (3 geschwefelt) (4 Farbstoff) (5 Süßungsmittel) (6 Phosphat)

(7 Geschmacksverstärker) (8 Säuerungsmittel) (9 modifizierte Stärke) (10 Nitritpökelsalz)

Allergie: (A-Soja/Sojaerzeugnisse) (B-Eier/Eiererzeugnisse) (D-Sellerie/Sellereiererzeugnisse) (E-Erdnüsse/ Erdnusserzeugnisse) (F-Fisch/Fischerzeugnisse) (G-Glutenhaltige Getreide/Erzeugnisse) (I-Sesamsamenerzeugnisse) (K-Krebstiere/ Krebstiererzeugnisse) (L-Lupine/Lupineerzeugnisse) (M-Milch/Milcherzeugnisse inkl. Laktose) (N-Schalenfrüchte) (S-Senf/Senferzeugnisse) (W-Weichtiererzeugnisse)



Bestellung für die Woche vom 09.02. – 15.02.2026

Abgabe bis 03.02.2026

**Bestellung unter:**  
**Telefon: 03731 795 593**  
**E-Mail: essen@awo-freiberg.de**

Name, Vorname

	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
Menü 1							
Menü 2							