

Speiseplan für die Woche vom 27.07. – 02.08.2026



	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 27.07.2026	Deftiger Kessulgulasch mit Gemüse, Kartoffelwürfel und Baguette ^{A,C}	Polenta-Taschen ^{A,C} mit Zucchini und Tomatenragout	Hörnchennudelsuppe ^A mit Gemüse, Huhn, Brot ^A Pudding ^G
Dienstag 28.07.2026	Kartoffelauflauf mit Blumenkohl, Schnitzel, helle Soße und Käse ^{1,G} überbacken	Spaghetti ^A dazu Gemüseköttbular und Tomatensoße	Seelachsfilet ^D in Kräutersoße ^G dazu Möhrengemüse und Kartoffeln
Mittwoch 29.07.2026	Hähnchenbrustfilet mit Stampf ^G , gegrilltes Gemüse cremige Soße ^G	Rahmbohnen ^G mit Kartoffeln und Rührei ^C	Wurstgulasch mit Nudeln ^A
Donnerstag 30.07.2026	Krustenbraten dazu Rotkraut, Kartoffeln Soße	Käsespätzle ^{A,C,G,1} mit selbstgemachten Gurkensalat	Pulled Pork mit Wedges, Schmand ^G , Krautsalat
Freitag 31.07.2026	Schweineschnitzel ^{A,C} mit Gemüse, Kartoffeln und Soße	Saure Eier ^C in Senfsoße ^K mit Kartoffeln	
Samstag 01.08.2026	Milchreis ^G mit Zucker und Zimt dazu Erdbeerkompott	Hack-Lauch-Suppe mit Brot ^A und Pudding ^G	
Sonntag 02.08.2026	Hähnchensteak mit Reis und Metaxasoße	Kaßlerbraten ^{2,3,7} mit Klöße, Sauerkraut Soße	

Kennzeichnung von Inhaltsstoffen

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3= mit Antioxydationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = mit Süßungsmittel, 6 = enthält Phenylalaninquelle, 7 = mit Phosphat, 8= gewachst, 9 = geschwärzt, 10 = geschwefelt

Hauptallergene im Überblick

A= Glutenhaltiges Getreide (Weizen), B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja, G= Milch, H= Schalenfrüchte, I= Sellerie, K= Senf, L= Sesamsamen, M= Lupine, N= Weichtiere sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, O= Schwefeldioxid und Sulfite bei mehr als 10 mg/kg oder 10ml/l

Änderung vorbehalten!



Bestellung für die Woche vom 27.07.2026 – 02.08.2026

Abgabe bis 21.07.2026

Bestellung unter:
Telefon: 03731 795 540
essen@awo-mittelsachsen.de

Name, Vorname

	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
Menü 1							
Menü 2							
Menü 3							