

Speiseplan für die Woche vom 10.08. – 16.08.2026



	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 10.08.2026	Hähnchen süß-sauer mit Thai-Gemüse dazu Reis	Eierkuchen ^{A,D} dazu Zucker und Apfelmus ³	Möhreneintopf mit Hühnerfleisch dazu Brot ^A und Obst
Dienstag 11.08.2026	Krustenbraten dazu Rotkraut, Soße und Kartoffeln	Gabelspaghetti ^A dazu Käsesoße ^{1,G} Obst	Käseschnitzel ^{A,C,G} dazu Tatarsauce ^G und Drillinge
Mittwoch 12.08.2026	Kasseler-Nacken ^{2,3,7} dazu Grünkohl und Kroketten ^{A,C}	Spinat-Knusper-Medallion ^{A,C} dazu Soße und Püree ^G Obst	Königsberger Klopse ^{A,C} dazu Kapernsoße und Kartoffeln
Donnerstag 13.08.2026	Hähnchen cordon bleu ^{A,C2,3,7} dazu Möhren, Soße und Kartoffeln	Pancakes ^{A,C,G} dazu warme Kirschen	Currywurstpfanne mit Spirelli ^A dazu Salat
Freitag 14.08.2026	Bratwurst dazu Sauerkraut, Soße und Kartoffeln	Kartoffel-Broccoli-Auflauf mit Käse ^{1,G} überbacken	
Samstag 15.08.2026	Jägerklößchen ^{A,C} in Champignonsoße dazu Spirelli ^A	Gräupcheneintopf ^A mit Kasseler ^{2,3,7} dazu Brot ^A	
Sonntag 16.08.2026	Bauernroulade dazu Gemüse, Soße und Kartoffeln	Senfbraten ^K dazu Bohnen, Soße und Knödelscheiben ^A	

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 10.08.2026 – 16.08.2026

Abgabe bis 04.08.2026

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							