

Speiseplan für die Woche vom 14.09. – 20.09.2026



	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 14.09.2026	Hähnchen cordon bleu ^{A,C,2,3} dazu Röstiecken, Möhren, Soße	Blumenkohl-Cremesuppe ^G dazu Brot ^A und Dessert ^G	Gulaschsuppe dazu Baguette ^A und Obst
Dienstag 15.09.2026	Dönerteller dazu Reis Soße und bunten Krautsalat	Rahmspinat ^G dazu Kartoffeln und Rührei ^C	Wirsingroulade ^{A,C} dazu Kartoffeln und Soße
Mittwoch 16.09.2026	Rippchen dazu Kartoffel, Sauerkraut, Soße	Pasta ^A mit Käsesoße ^{1,G} Obst	Krautnudeln ^A mit Hackfleisch und Pudding ^G
Donnerstag 17.09.2026	Bulette ^{A,C} dazu Kartoffelstampf ^G Blumenkohl, Soße	Rahmbohnen ^G mit Kartoffeln und Spiegelei ^C	Currygeschnetzeltes dazu Gemüse und Reis
Freitag 18.09.2026	Schweinesteak "au four" ^{1,G} dazu Rösti, Möhren	Gemüsestäbchen dazu Kartoffeln und Rahmmöhren ^G	
Samstag 19.09.2026	Bohneneintopf mit Huhn, Brot ^A Obst	Bauerntopf mit Hackfleisch Kartoffeln und Gemüse	
Sonntag 20.09.2026	Schweinebraten dazu Bohnen und Kartoffeln, Soße	Spießbraten mit Rahmgemüse ^G , Klöße 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 14.09.2026 – 20.09.2026

Abgabe bis 08.09.2026

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							