

Speiseplan für die Woche vom 28.09. – 04.10.2026



	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 28.09.2026	Hähnchensteak mit Tomate-Mozzarella überbacken ^{1,G} mit Kroketten und Soße	Vegetarische Frühlingsrolle ^A dazu asiat. Reispfanne und Currysoße	Linseneintopf mit Kasslerwürfel ^{2,3,7} Schokopudding ^G
Dienstag 29.09.2026	Rouladentopf dazu Klöße und Rotkraut	Vegetarische Klopse dazu Mischgemüse und Kartoffeln	Igelwürstchen ^{2,3,7} dazu Kartoffel-Erbсен Stampf ^G , Soße und Obst
Mittwoch 30.09.2026	Drumsticks (Hähnchenunterkeule) dazu Püree ^G Mischgemüse und Soße	Buchteln ^{A,C,G} dazu Vanillesoße ^{1,G}	Bauerntopf (Hackfleisch Gemüse und Kartoffelwürfel)
Donnerstag 01.10.2026	Geschnetzeltes vom Schwein dazu Spätzle ^{A,C} und Erbsen	Gefüllte vegetarische Paprikaschote mit Tomatensoße Couscous	Fisch ^{A,D} "Italiano" dazu Reis Möhrengemüse und Soße
Freitag 02.10.2026	Schweinebraten dazu bayrisch Kraut, Semmelknödel ^A , Biersoße	Blumenkohl-Käse-Knuspermedaillon ^{A,G,1} dazu Püree ^G und Soße	
Samstag 03.10.2026	Wurstgulasch mit Nudeln ^A	Kartoffelauf ^G mit buntem Gemüse	
Sonntag 04.10.2026	Hackbraten ^{A,C} dazu Bohnen, Kartoffeln und Soße	Hähnchen cordon bleu ^{A,C,2,3} dazu Kartoffel, Möhren, Soße	

Kennzeichnung von Inhaltsstoffen

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3= mit Antioxydationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 =mit Süßungsmittel, 6 = enthält Phenylalininquelle, 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 Sulfid bei mehr als 10 mg/kg oder 10ml/l

Änderung vorbehalten!



Bestellung für die Woche vom 28.09.2026 – 04.10.2026

Abgabe bis 22.09.2026

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							