



Menükarte vom 04.05.2026 bis 10.05.2026 19

AWO Soziale Dienste gGmbH, 78713 Schramberg Tel.07422 - 56 01 08 18, Telefax 07422 – 56 01 08 99

Änderungen vorbehalten auf Grund von Lieferengpässen

Bürozeiten: werktags 09.00 Uhr – 11.00 Uhr

Bitte Wunschmenü ankreuzen

ohne Suppe (Preis bleibt gleich)

Montag, 04.05.26	Dienstag, 05.05.26	Mittwoch, 06.05.26	Donnerstag, 07.05.26	Freitag, 08.05.26	Samstag, 09.05.26	Sonntag, 10.05.26 Muttertag
Gebrannte Grießsuppe (f1,e)	Champignoncremesuppe (f1,d)	Gemüsecremesuppe (e,f1)	Altdeutsche Brotsuppe (f1,d)	Erbsencremesuppe (d,f1)		Rinderbrühe mit Eierstich und Gemüseeinlage(e,f1,a)
Menü 1 * <input type="checkbox"/>	Menü 1 <input type="checkbox"/>	Menü 1 * <input type="checkbox"/>	Menü 1 * <input type="checkbox"/>	Menü 1 * <input type="checkbox"/>	Menü 1 * <input type="checkbox"/>	Menü 1 * <input type="checkbox"/>
Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung(d) Schnittlauchsoße(d,f1) Kaisergemüse(d)	Grießschnitten in Ei gebraten(f1,a,d) mit Zimt und Zucker Pflirsichkompott(8)	Rinderleber sauer Pikante Soße(m,8,f1,g) Bratkartoffeln Ital.Blattsalat (5,8,d,g,m)	Frische Bratwurst(2,3,9) Bratensoße(f1) Kartoffelpüree(4,d) Lauchgemüse(d)	Seelachsfilet(h) im Eimantel gebraten Kräutersoße(f1,d) Petersilienkartoffeln(d) Blattsalat(5,8,d,g,m)	Gaisburger Marsch mit Spätzle (f1,a), Kartoffeln, Rindfleisch und Wurzelgemüse(e)	Schweinefilet gebraten Steinpilzrahmssoße(f1,d) Neue Kartoffeln(d) Spargelragout(f1,d)
Menü 2 *☺ <input type="checkbox"/>	Menü 2 *☺ <input type="checkbox"/>	Menü 2 *☺ <input type="checkbox"/>	Menü 2 ☺ <input type="checkbox"/>	Menü 2 ☺ * <input type="checkbox"/>	Menü 2 ☺ <input type="checkbox"/>	Menü 2 *☺ <input type="checkbox"/>
Geschnetzeltes vom Schwein Rahmssoße(d,f1) breite Nudeln(f1,a,d) Eisbergsalat(5,8,d,g,m)	Hähnchenroulade Florentin(f1,a,g) Geflügelsoße(f1) Kräuterpolenta (d) Wachsbrechbohnen(d)	Spaghetti(a,d,f1) Tomatensoße Ital. Hartkäse(d) Karotten-Zucchini Salat(5,8,d,g,m)	Äpler Makronen(f1,a,d) (Kartoffel-Nudelauf mit Bergkäse) Rahmssoße(f1,d) Bunter Blattsalat(5,8,d,g,m)	Topfen-Palatschinken mit Rosinen gebacken(f1,d,a,8) Birnenkompott(d)	Ravioli mit Käsefüllung, Gemüstreifen(f1,a,d,e) Spinatrahmssoße(f1,d) Radicchio mit Rucola(5,8,d,g,m) (mit Käsefüllung)	Gebratene Hähnchenbruststreifen Curryrahmssoße(f1,d) Butterreis (d) Blumenkohlsalat (5,8,d,g,m)
			Dessert			Dessert

Zusatzstoffe: 1.Farbstoff; 2.Konservierungsstoff; 3.Antioxidationsmittel; 4.Geschmacksverstärker; 5. geschwefelt; 6. geschwärtzt; 7. gewachst; 8.Süßungsmittel; 9.Phosphat

Kennzeichnung der Allergene: a) Eier/-zubereitungen; b) Sesam; c)Soja/-erzeugnisse; d)Milch/-erzeugnisse einschl. Laktose; e) Sellerie; f) glutenhaltiges Getreide / Getreideerzeugnisse f1) Weizen, f2) Roggen, f3) Gerste,f4) Hafer, f5) Dinkel, f6) Kamut g) Senf;; h) Fische; i) Erdnüsse; j) Krebstiere, k) Nüsse/Schalenfrüchte k1) Mandeln, k2) Haselnüsse, k3) Walnüsse, k4) Cashewnüsse, k5) Pecannüsse, k6) Paranüsse, k7) Pistazien, k8) Macadamianüsse; l) Weichtiere; m) Schwefeldioxid/Sulfite; n) Lupine

☺ Leichte Vollkost * Diabetikerg geeignet

Name: _____

Straße: _____

PLZ / Ort: _____

Telefon: _____

spätestens
Bitte bis Montag, den
27.04.2026
den Fahrer*innen mitgeben