



Lieber Essen auf Räder Kunde,  
 anbei erhalten Sie die Speisepläne für die KW 07 und KW 08 auf der Vorder- und Rückseite.

**Bitte das jeweils gewünschte Menü auf der Vorder- und Rückseite ankreuzen und die Anzahl des Menüs angeben!**

**Bitte ein Exemplar an den Fahrer zurückgeben!**

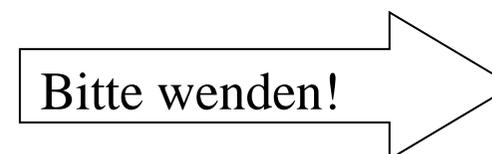
KW 07

Montag,12.02.18	Dienstag,13.02.18	Mittwoch,14.02.18	Donnerstag,15.02.18	Freitag,16.02.18	Samstag,17.02.18	Sonntag,18.02.18
Buchstabensuppe <b>a1,c</b>	Kartoffelsuppe <b>3,i,g,l</b>	Kürbiscremesuppe <b>3,a1,g</b>	Geröstete Grieß- suppe <b>a1</b>	Brokkolisuppe <b>3,a1,g</b>	Bündner Gerstensuppe <b>a1,a4,g</b>	Spargelcremesuppe <b>a1,g</b>
<input type="checkbox"/> <b>Menü 1</b> Leberkäs mit Kartoffelsalat, Senf <b>0,1,2,3,4,5,11,c,g,i,j,</b> <b>1</b>	<input type="checkbox"/> <b>Menü 1</b> Penne in Käsesahnesauce mit jungen Spinat und Gurkensalat <b>a1,g</b>	<input type="checkbox"/> <b>Menü 1</b> Gulasch Ungarische Art mit Kartoffeln, Blattsalat mit Joghurtdressing <b>a1,g</b>	<input type="checkbox"/> <b>Menü 1</b> Rahmschnitzel mit Spätzle, Blattsalat in Joghurtdressing <b>11,a1,c,g</b>	<input type="checkbox"/> <b>Menü 1</b> Kaiserschmarrn mit Apfelmus <b>3,11,a,a1,c,g,h,f</b>	<input type="checkbox"/> <b>Menü 1</b> Wellfleisch mit Sauerkraut und Kartoffeln	<input type="checkbox"/> <b>Menü 1</b> ¼ Gocklerl mit Knödel, Blattsalat mit Kräuterdressing <b>0,1,2,3,a1,g,l</b>
<input type="checkbox"/> <b>Menü 2</b> Germknödel gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesoße <b>a1,c,g</b>	<input type="checkbox"/> <b>Menü 2</b> Frikassee vom Kalb mit Champignons, Gurkensalat und Kartoffelpüree <b>a1,g</b>	<input type="checkbox"/> <b>Menü 2</b> Matjesfilet Hausfrauen Art mit Dampfkartoffeln <b>2,3,c,d,g,j</b>	<input type="checkbox"/> <b>Menü 2</b> Gefüllte Paprikaschote vegetarisch mit Reis und Blattsalat <b>1,a,a1,i,j</b>	<input type="checkbox"/> <b>Menü 2</b> Seelachsfilet Loins in Rieslingsoße, Gemüwestreifen und Kartoffeln <b>c,g,l</b>	<input type="checkbox"/> <b>Menü 2</b> Gemüsestrudel auf Schnittlauch- sauce u. Kartoffel <b>a,a1,c,f,g,i</b>	<input type="checkbox"/> <b>Menü 2</b> Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse auf Tomatencreme mit Blattsalat <b>g</b>
Frisches Obst <b>7</b>	Dessert*	Frisches Obst <b>7</b>	Dessert*	Frisches Obst <b>7</b>	Dessert*	Kuchen <b>a1,c,g</b>

Ihr Küchenteam wünscht guten Appetit

Erstellt von: T. Bauernfeind

Speiseplan für



**AWO Großküche „Hans Bauer“, Leimbergerstr.45 92637 Weiden**  
**Speiseplan für „Essen auf Räder“ Bereich Weiden**  
**Telefon: 0961/40180-20 / Telefax: 0961/40180-29**

**Bitte das jeweils gewünschte Menü auf der Vorder- und Rückseite ankreuzen und die Anzahl des Menüs angeben!**  
**Bitte ein Exemplar an den Fahrer zurückgeben!**

KW 08

Montag,19.02.18	Dienstag,20.02.18	Mittwoch,21.02.18	Donnerstag,22.02.18	Freitag,23.02.18	Samstag,24.02.18	Sonntag,25.02.18
Nudelsuppe <b>a1,c</b>	Blumenkohlsuppe <b>3,a1,g,i,l</b>	Kraftbrühe mit Eierflocken <b>c</b>	Karottensuppe <b>a1,g</b>	Pfannkuchen-suppe <b>a1,c,g</b>	Grüne Erbsensuppe <b>a1</b>	Leberknödelsuppe <b>a1,c</b>
<input type="checkbox"/> Menü 1  Züricher Rahm- Geschnetzeltes vom Geflügel mit Reis und Karottengemüse <b>9,a1,g,i</b>	<input type="checkbox"/> Menü 1  Pfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren, dazu Pfirsichwürfel <b>2,a1,c,g</b>	<input type="checkbox"/> Menü 1  Penne in Tomatenfrisch-käse Sauce mit Gurkensalat <b>a1,g</b>	<input type="checkbox"/> Menü 1  Bratwurst mit Sauerkraut, Senf und Kartoffelbrei <b>2,3,4,a1,i,j</b>	<input type="checkbox"/> Menü 1  Seelachsfilet Bordelais mit Butterkartoffeln und Rote Beete <b>9,a1,c,g,l</b>	<input type="checkbox"/> Menü 1  Gekochtes Ochsenfleisch in Meerrettichsauce mit Kartoffeln, Bohnensalat <b>0,3,9,a1,g</b>	<input type="checkbox"/> Menü 1  Oberpfälzer Schweinekamm- braten mit Knödel und Blattsalat mit Kräuter dressing <b>1,2,3,a1,g,l</b>
<input type="checkbox"/> Menü 2 Hokifilet Müllerin mit Kartoffeln und Blattsalat <b>9,a1,c,g,i,l</b>	<input type="checkbox"/> Menü 2 Rinderragout mit Waldpilzen und Eierspätzle u. Blattsalat <b>1,a1,g,c</b>	<input type="checkbox"/> Menü 2 Zigeunerschnitzel mit Kroketten und Gurkensalat <b>1,a1,c,g</b>	<input type="checkbox"/> Menü 2 Gemüse Eintopf mit Kohlrabi ,Karotten Wirsing und Kartoffeln dazu Brot <b>i,a1,a2</b>	<input type="checkbox"/> Menü 2 Chili con Carne, Hackfleisch Eintopf mit roten Bohnen, Paprika, Mais, und Weißbrot <b>11,a1</b>	<input type="checkbox"/> Menü 2 Topfenstrudel mit Vanille – Mandel – Soße <b>a1,c,g,h</b>	<input type="checkbox"/> Menü 2 Risotto mit mediterranen Gemüsewürfel und Blattsalatsalat <b>a1,g</b>
Frisches Obst <b>7</b>	Dessert*	Frisches Obst <b>7</b>	Dessert*	Frisches Obst <b>7</b>	Dessert*	Kuchen <b>a1,c,g</b>

Ihr Küchenteam wünscht guten Appetit

Erstellt von: T. Bauernfeind

Zusatzstoffe: **0** Stabilisator (E322-E415); **1** Farbstoff; **2** Konservierungsstoff oder konserviert; **3** Antioxidationsmittel (E300-E321); **4** Geschmacksverstärker; **5** Geschwefelt; **6** Geschwärzt;  
**7** Gewachst; **8** Phosphat; **9** Süßungsmittel; **10** Phenylalanin; **11** Säuerungsmittel

Allergene: **a** Gluten; **a1** Weizen; **a2** Roggen; **a3** Hafer; **a4** Gerste; **a5** Grünkern; **a6** Dinkel; **a7** Kleie; **b** Krebstiere; **c** Eier; **d** Fisch; **e** Erdnüsse; **f** Soja; **g** Milch; **h** Schalenfrüchte; **h1** Mandeln;  
**h2** Haselnuss; **h3** Walnuss; **h4** Cashewnuss; **h5** Pekannuss; **h6** Paranuss; **h7** Pistazie; **i** Sellerie; **j** Senf; **k** Sesamsamen; **l** Schwefeldioxid und Sulfit; **m** Lupine; **n** Weichtiere

ei Fragen können sie sich gerne an unsere Küchenleiter wenden (bitte erst nach 11:00 Uhr)

Bei verpackter Portionsware (Pudding, Joghurt)

\* Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene siehe Verpackung

