

Speiseplan KW 25

15.-19.6.2026

Homepage: www.awo-eborn.de

Bürger



09531/9442789

	Vorspeise	Hauptgericht	Dessert
Montag	Tagessuppe	Currywurst mit „Spezialsoße“, Pommes <small>we,sel,mi,8,3,sen5,7,</small> Kartoffelrösti mit frischem Champignons überbacken, Salat <small>we,sel,mi,8,3,ei</small>	Obst
Dienstag	Tagessuppe	Rigatoni mit Carbonarasoße, Salat <small>we,sel,mi,8,3,ei,7</small> Rigatoni mit Paprikacremesoße, Salat <small>we,sel,mi,8,3,ei</small>	Joghurt <small>mi,8</small>
Mittwoch		Nudelsuppe mit Gemüseeinlage <small>we,sel,</small> Kaiserschmarrn mit Apfelmus <small>we,mi,8,ei,11</small>	
Donnerstag	Tagessuppe	Gyrospfanne mit Tzaziki, Bauernsalat und Reis <small>we,sel,mi,8,3,ei</small> Ofen-Gemüse-Reis mit Feta, Salat <small>we,sel,mi,8</small>	Obst
Freitag	Tagessuppe	Backfisch mit selbstgemachtem Kartoffelsalat, Remouladensoße <small>we,F,sel,mi,8,3,ei,sen,5,</small> Gebakener Camembert mit Preiselbeeren und Meerrettich, Toast <small>we,sel,mi,8,3,ei,5</small>	Pudding <small>mi,8,ha</small>

vegetarische Menülinie

Speiseplan unter Vorbehalt. Änderungen sind möglich!

Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff(en)

2. mit Konservierungsstoff(en)

3. mit Antioxidationsmittel

4. mit Geschmacksverstärker(n)

5. mit Schwefeldioxid

6. mit Schwärzungsmittel

7. mit Phosphat

8. mit Milcheiweiß

9. koffeinhaltig

10. chininhaltig

11. mit Süßungsmittel

12. enthält eine Phenylalaninquelle

13. gewachst

14. mit Taurin

Allergene: f) Fisch

ei) Eier

erd) Erdnüsse

so) Soja

mi) Milch-/lactosehaltig

sel) Sellerie

sen) Senf

ses) Sesam-Samen

su) Sulfite

lu) Lupinen

Gluten: di) Dinkel

ro) Roggen

ge) Gerste

haf) Hafer

we) Weizen

gk) Grünkern

Schalenfrüchte: man) Mandeln

ha) Haselnüsse

wa) Walnüsse

ka) Kaschunüsse

pi) Piztazien

ko) Kokos