Speiseplan KW 32
4.8.-8.8.2025

Bürger

Gesundes AWO Ebern kochen

Homepage :www.awo-ebern.de

09531/9442789

	Vorspeise	Hauptgericht	Dessert
Montag	**Tagessuppe**	**Lebergeschnetzeltes mit Kartoffel-Selleriepüree** we,sel,mi,8,3,5, **Mediterranes Gemüsepäckchen mit Fetakäse** we,sel,mi,8	Pudding we,mi,8
Dienstag	**Tagessuppe**	**Spaghetti Bolognese mit Blattsalat** we,sel,mi,8,3, **Spaghetti mit Tomatensoße, Salat** we,sel,mi,8,3,	Melone
Mittwoch		**Grießklößchensuppe** we,sel,mi,8,ei **Apfelküchle mit Vanillesoße** we,mi,8,1,ei	
Donnerstag	**Tagessuppe**	**Kammsteak mit geschmorten Zwiebeln und Paprika, Brot, Salatteller** we,sel,mi,8,3, **Gefülltes Gemüse mit Couscous, Salat** we,sel,mi,8,	Beerenjoghurt mi,8
Freitag	**Tagessuppe**	**Semmelkloß mit Rahmchampignongemüse, Salat** we,sel,mi,8,3,ei **Semmelkloß mit Blattspinat-Sahnesoße, Bergkäsehobel, Salat** we,sel,mi,8,3,ei	Obst

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