

Speiseplan für die Woche vom 03.02. - 09.02.2025

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4
Montag 03.02.2025	Weißkrauteintopf mit Rinderkochfleisch und Kartoffelwürfel*31,2 Apfel <input style="float: right;" type="checkbox"/>	Spaghetti*20W,23 mit Bolognese*20W,1,31 dazu Reibekäse*26 Apfel <input style="float: right;" type="checkbox"/>	Schweinesteak*26 mit Rahmchampignons*20w,26 und Kartoffelrösti Apfel <input style="float: right;" type="checkbox"/>	Spaghetti*20W,23,26 mit Tomatensauce*20W,26,1,31 dazu Reibekäse*26 Apfel <input style="float: right;" type="checkbox"/>
Dienstag 04.02.2025	Quarkkeulchen*20w,23,26 mit Apfelmus und Zucker Quarkspeise*26 <input style="float: right;" type="checkbox"/>	Hähnchenstreifen mit Gemüse in würziger Sauce*20w,26, dazu Spätzle*20w,26 Quarkspeise*26 <input style="float: right;" type="checkbox"/>	Fischfilet in Cornflakespanade*20w,23, Kartoffeln*31,2 & Rahmwirsing*26,20w Quarkspeise*26 <input style="float: right;" type="checkbox"/>	Fischfilet natur*23 mit Kartoffeln*31,2 und Rahmkarotten*20w,26 Quarkspeise*26 <input style="float: right;" type="checkbox"/>
Mittwoch 05.02.2025	Süß saure Kartoffelstücke*31,2 mit Jagdwurstwürfel*20w,2,31,3,8,29,28,9 Pudding*26 <input style="float: right;" type="checkbox"/>	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung*26,20w,23,28,30 dazu Kräuterquark*26 und einem Salat Pudding*26 <input style="float: right;" type="checkbox"/>	Gekochter Pökeltambraten*2,5,8 in Meerrettichsauce,*20w,26,31,3 dazu Sauerkraut*31 und Kartoffeln*31,2 Pudding*26 <input style="float: right;" type="checkbox"/>	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung*26,20w,23,28,30 dazu Kräuterquark*26 und einem Salat Pudding*26 <input style="float: right;" type="checkbox"/>
Donnerstag 06.02.2025	Hausgemachte Soljanka*20w,1,2,3,4,5,8,23,26,27,29 dazu ein Brötchen*20w Apfelmus <input style="float: right;" type="checkbox"/>	Tortellini mit Frischkäsefüllung *20w,26,23 dazu Tomaten-Sahne Sauce*20w,26,1,31 Apfelmus <input style="float: right;" type="checkbox"/>	Schweineschnitzel*20w,23,26 mit Leipziger Allerlei*26 und Kartoffeln*31,2 Apfelmus <input style="float: right;" type="checkbox"/>	Tortellini mit Frischkäsefüllung *20w,26,23 dazu Tomaten-Sahne Sauce*20w,26,1,31 Apfelmus <input style="float: right;" type="checkbox"/>
Freitag 07.02.2025	Kartoffel-Möhrenrösti*31,2,23 mit Frischkäsesauce*20w,26 und einen Salat Frischobst <input style="float: right;" type="checkbox"/>	Matjessalat*21,2 in Apfel-Jogurt Remoulade*23,26,9,29,1 dazu Kartoffeln*31,2 und rote Bete*9 Frischobst <input style="float: right;" type="checkbox"/>	Hackbraten*20w,23 mit Rahmkohlrabi*20w,31,1 dazu Kartoffelpüree*26,23 Frischobst <input style="float: right;" type="checkbox"/>	Kartoffel-Möhrenrösti*31,2,23 mit Frischkäsesauce*20w,26 und einen Salat Frischobst <input style="float: right;" type="checkbox"/>
Samstag 08.02.2025	Reiseintopf mit Gemüse & Geflügelfleisch Joghurt*26 <input style="float: right;" type="checkbox"/>	<p style="color: red; font-weight: bold;">Die Mitarbeiter der AWO Freiberg wünschen Ihnen "Guten Appetit"!</p>	Kartoffeln*31,2 mit Kräuterquark*26, dazu Butter*26 Leberwurst*2,3,4,5,20,23,26,27,28,29 Joghurt*26 <input style="float: right;" type="checkbox"/>	<p style="color: red; font-weight: bold;">Bestellung unter Telefon 03731 795 593</p> <p style="font-size: small;">Unsere Empfehlung zur Schonkost ist bei unspezifischen Unverträglichkeiten als Basisdiät geeignet.</p> <p style="font-size: x-small;">Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnungen auf www.awo-freiberg.de</p>
Sonntag 09.02.2025	Zwiebelfleischpfanne vom Schwein*20w mit Bratkartoffeln*2 und einem Salat Gebäck*20w <input style="float: right;" type="checkbox"/>		Frikadelle*20w,23,25,26,28,29 mit Würzspinat*26,20w, und Kartoffeln*31,2 Gebäck*20w <input style="float: right;" type="checkbox"/>	



Bestellung für die Woche vom 03.02. - 09.02.2025

	Mo	Die	Mi	Do	Fr	Sa	So
Menü 1							
Menü 2							
Menü 3							
Menü 4							

Name, Vorname