

Speiseplan für die Woche vom 24.02. - 02.03.2025

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4
Montag 24.02.2025	Kokos-Currytopf mit Hähnchenfleisch und Gemüse* ^{20w,26,25,28,29} Apfel <input type="checkbox"/>	Maccaroni* ^{20W,23,26} mit Jägerschnitzel* ^{20W,23,3,5,} dazu Tomatensauce* ^{20W,1,31} und Reibekäse* ²⁶ , Apfel <input type="checkbox"/>	Schweinebraten mit Bratensauce* ^{20W,28,29,31} dazu Sauerkraut* ³¹ und Kartoffeln* ^{2,31} , Apfel <input type="checkbox"/>	Maccaroni* ^{20W,23,26} mit Tomatensauce* ^{20W,1,31} und Reibekäse* ²⁶ Apfel <input type="checkbox"/>
Dienstag 25.02.2025	Grießbrei* ^{20w,26} mit warmen Kirschen dazu Zucker & Zimt Fruchtekompott <input type="checkbox"/>	Frikadelle* ^{20w,23} mit Mischgemüse* ²⁶ und Kartoffeln* ^{31,2} Fruchtekompott <input type="checkbox"/>	Gedünstetes Seelachsfilet* ²¹ mit Möhren-Kohlrabigemüse* ^{20w,26} und Kartoffelstampf* ^{2,31,26} Fruchtekompott <input type="checkbox"/>	Gedünstetes Seelachsfilet* ²¹ mit Möhrengemüse* ^{20w,26} und Kartoffelstampf* ^{2,31,26} Fruchtekompott <input type="checkbox"/>
Mittwoch 26.02.2025	Gelber Erbseneintopf mit Kasslerwürfel* ^{20W,2,3,8,28,29,31} Joghurt <input type="checkbox"/>	Rahmspinat* ^{20W,26} mit Schnittlauchrührei* ²³ und Kartoffeln* ^{2,31} Joghurt* ²⁶ <input type="checkbox"/>	Hähnchenbrust natur mit Gartengemüse* ²⁶ dazu Rahmsauce* ^{20w,26} und Penne Nudeln Joghurt* ²⁶ <input type="checkbox"/>	Hähnchenbrust natur mit Möhrengemüse* ²⁶ und Kartoffeln* ^{2,31} Joghurt* ²⁶ <input type="checkbox"/>
Donnerstag 27.02.2025	Spätzle-Gemüsepfanne mit Frischkäse-Kräuter-Sauce* ^{20w,26,23} Gebäck* ^{20w} <input type="checkbox"/>	Gekochte Eier* ²³ in Senfsauce* ^{20w,26,28,29} , dazu Rotkohl* ³¹ und Kartoffeln* ^{2,31} Gebäck <input type="checkbox"/>	Schweinegulasch* ^{20w} mit Semmelknödel* ^{20w} und ein Salat* Gebäck* ^{20w} <input type="checkbox"/>	Schweinegulasch* ^{20w} dazu Semmelknödel* ^{20w} und Möhrengemüse* ²⁶ Gebäck* ^{20w} <input type="checkbox"/>
Freitag 28.02.2025	Kartoffelrösti* ²⁶ mit Kräuterschmand* ²⁶ und einem Salat Frischobst <input type="checkbox"/>	Heringshappen* ^{23,26,3,8} in Sahne-Sauce, dazu Kartoffel* ^{31,2} und Gurkensalat Frischobst <input type="checkbox"/>	Puten-Cordon Bleu* ^{20,26,3,31,5} mit buntem Gemüse* ²⁶ dazu Kartoffeln* ^{31,2} Frischobst <input type="checkbox"/>	Kartoffelrösti* ²⁶ mit Kräuterschmand* ²⁶ und einem Salat Frischobst <input type="checkbox"/>
Samstag 01.03.2025	Laucheintopf mit Fadennudeln* ^{20W,23,26} und Suppenklößchen* ^{20W,23} Pudding* ²⁶ <input type="checkbox"/>	<p style="color: red; font-weight: bold;">Die Mitarbeiter der AWO Freiberg wünschen Ihnen "Guten Appetit"!</p> 	Quarkkeulchen* ^{20W,23,26} mit Apfelmus und Zucker Pudding* ²⁶ <input 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 Allergenkezeichnungen auf www.awo-freiberg.de</p>
Sonntag 02.03.2025	Schweineschnitzel* ^{20W,23,26} mit Leipziger Allerlei* ²⁶ und Kartoffeln* ^{31,2} Apfelmus <input type="checkbox"/>		Hähnchengeschnetzeltes* ^{20W} mit Erbsen* ²⁶ und Kartoffelpüree* ^{31,2,26} Apfelmus <input type="checkbox"/>	



**Bestellung für die Woche
24.02. - 02.03.2025**

Name, Vorname

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