

AWO AJS gGmbH
 RV Ilmenau
 TEL: 03677 / 60 81 13
 FAX: 03677 / 60 81 12
 mail: service.ilmenau@awo-thueringen.de

Essen auf Rädern

bitte ankreuzen

bitte ankreuzen

bitte ankreuzen

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Samstag, 01.03.2025	Wirsingsuppe mit Kasseler ^{2,3,G1,La,G,M} Brot	Karotteneintopf mit Huhn Roggenmischbrot ^{G1,G2,G3,G}	Kirsch-Quarkdessert ^{La,M}
	267 kcal, 14 g Eiweiß, 13 g Fett, 19 g KH	185 kcal, 13 g Eiweiß, 3 g Fett, 24 g KH	188 kcal, 9 g Eiweiß, 6 g Fett, 23 g KH
Sonntag, 02.03.2025	Rinderroulade ^{2,3,La,M,Sn} Apfelrotkohl ^{3,Sd} Heichelheimer Klöße ^{3,G1,G,Sd}	Hackbraten ^{G1,G,Sn} Buttererbsen ^{La,M} Salzkartoffeln	Exotischer Obstsalat
	569 kcal, 30 g Eiweiß, 23 g Fett, 54 g KH	507 kcal, 23 g Eiweiß, 27 g Fett, 40 g KH	69 kcal, 1 g Eiweiß, 0 g Fett, 15 g KH

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Geschmacksverstärker; (7) gewachst; (8) mit Phosphat; (9) mit Süßungsmitteln; (9b) mit Süßungsmittel Enthält Allergene: (20) unter Verwendung von Alkohol; (G1) Weizen und Weizen-erzeugnisse; (G2) Roggen und Roggenerzeugnisse; (G3) Gerste und Gersteerzeugnisse; (La) Laktose; (G) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (Ei) Eier und -erzeugnisse; (Fi) Fisch und -erzeugnisse; (Sb) Soja und -erzeugnisse; (M) Milch und -erzeugnisse einschl. Laktose; (Sf) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (Sf2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (S) Sellerie und -erzeugnisse; (Sn) Senf und -erzeugnisse; (Sd) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Menü 1: 8,70€
Menü 2: 8,70€
Dessert: 0,75€

Name : Unterschrift:

An- und Abmeldungen werden bis 16.00 Uhr des jeweiligen Vortags angenommen.
 Spätere Änderungen können leider nicht berücksichtigt werden!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!!

Änderungen vorbehalten.

Essen auf Rädern

bitte ankreuzen

bitte ankreuzen

bitte ankreuzen

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 03.03.2025	Thür. Rostbratwurst ^{8,S,Sn} braune Soße ^{20,G1,G3,G,Sb,S,Sd} und Sauerkraut mit Speck und Kümmel Petersilienkartoffel ^{La,M}	Grießbrei ^{G1,La,G,M} Zucker und Zimt Apfelmus ³	Apfelmus ³
	606 kcal, 23 g Eiweiß, 39 g Fett, 35 g KH	686 kcal, 24 g Eiweiß, 4 g Fett, 134 g KH	45 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 10 g KH
Dienstag, 04.03.2025	Geflügelleber nach "Berliner Art" mit Kartoffelpüree ^{3,La,M,Sd}	Zarter Schweinerahmgulasch mit ^{La,M,S} Spirelli ^{G1,G} Bohnensalat ^{Sd}	Fruchtcocktail
	335 kcal, 23 g Eiweiß, 6 g Fett, 45 g KH	545 kcal, 31 g Eiweiß, 11 g Fett, 76 g KH	65 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 14 g KH
Mittwoch, 05.03.2025	Deftiger Linseneintopf "Ilmenau" ^{2,3,S} Blutwurst ² Roggenmischbrot ^{G1,G2,G3,G}	Tomatensuppe ^{G1,La,G,M} Muschelnudeln ^{G1,G,Ei} Fleischklößchen ^{Ei} 1/2 Brötchen	Pfirsich-Maracujajoghurt ^{La,M}
	520 kcal, 24 g Eiweiß, 22 g Fett, 51 g KH	380 kcal, 9 g Eiweiß, 12 g Fett, 57 g KH	74 kcal, 3 g Eiweiß, 0 g Fett, 15 g KH
Donnerstag, 06.03.2025	Poreegemüse mit Fleischeinlage Kartoffelpüree ^{3,La,M,Sd}	Spinat mit Rahm ^{1,G1,La,G,M} Rührei ^{La,Ei,M,S} Salzkartoffeln	Kiwi
	122 kcal, 3 g Eiweiß, 1 g Fett, 24 g KH	351 kcal, 15 g Eiweiß, 16 g Fett, 34 g KH	27 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 5 g KH
Freitag, 07.03.2025	Schollenfilet paniert ^{G1,G,Fi} dazu Kartoffelsalat "Thüringer Art" ^{2,S,Sn} Zitronen ⁷	Kräuterquark ^{La,M} Salzkartoffeln Gurkensalat mit Dill ^{3,Sd}	Götterspeise "Tropic" Dessertsoße mit Vanillegeschmack ^{La,M}
	455 kcal, 23 g Eiweiß, 14 g Fett, 56 g KH	385 kcal, 28 g Eiweiß, 12 g Fett, 40 g KH	88 kcal, 2 g Eiweiß, 0 g Fett, 19 g KH
Samstag, 08.03.2025	Suhler Waldschratsuppe ^{2,La,M,S} Roggenmischbrot ^{G1,G2,G3,G}	Gräupchensuppe ^{2,3,G3,G,S} Roggenmischbrot ^{G1,G2,G3,G}	Sahnepudding ^{La,M}
	630 kcal, 25 g Eiweiß, 34 g Fett, 54 g KH	316 kcal, 15 g Eiweiß, 7 g Fett, 46 g KH	104 kcal, 3 g Eiweiß, 2 g Fett, 19 g KH
Sonntag, 09.03.2025	Kaßlerbraten mit Soße ^{2,3,G1,G3,G,Sb,S} Sauerkraut Serviettenknödel ^{G1,La,G,Ei,M}	Putenrollbraten ^{20,La,M,Sd} mit Möhrengemüse ^{La,M} dazu Salzkartoffeln	Schokosahnedessert ^{La,M}
	351 kcal, 19 g Eiweiß, 19 g Fett, 24 g KH	503 kcal, 16 g Eiweiß, 28 g Fett, 43 g KH	122 kcal, 2 g Eiweiß, 4 g Fett, 20 g KH
Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Geschmacksverstärker; (7) gewachst; (8) mit Phosphat; (9) mit Süßungsmitteln; (9b) mit Süßungsmittel Enthält Allergene: (20) unter Verwendung von Alkohol; (G1) Weizen und Weizen- erzeugnisse; (G2) Roggen und Roggenerzeugnisse; (G3) Gerste und Gersteerzeugnisse; (La) Laktose; (G) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (Ei) Eier und -erzeugnisse; (Fi) Fisch und -erzeugnisse; (Sb) Soja und -erzeugnisse; (M) Milch und -erzeugnisse einschl. Lak- tose; (Sf) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (Sf2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (S) Sellerie und -erzeugnisse; (Sn) Senf und -erzeugnisse; (Sd) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben			

Menü 1: 8,70€

Menü 2: 8,70€

Dessert: 0,75€

Name : Unterschrift:

An- und Abmeldungen werden bis 16.00 Uhr des jeweiligen Vortags angenommen.
Spätere Änderungen können leider nicht berücksichtigt werden!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!!

Änderungen vorbehalten.

Essen auf Rädern

bitte ankreuzen

bitte ankreuzen

bitte ankreuzen

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 10.03.2025	Wirsingroulade ^{G1,G} braune Soße ^{20,G1,G3,G,Sb,S,Sd} und Salzkartoffeln	Reibekuchen Apfelmus ³	Süßer Quark mit Himbeergeschmack ^{La,M}
	177 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 31 g KH	158 kcal, 2 g Eiweiß, 1 g Fett, 32 g KH	83 kcal, 10 g Eiweiß, 0 g Fett, 10 g KH
Dienstag, 11.03.2025	Sülze mit Gewürzgurke und Zwiebeln ^{20,2,3,4,8,9b,Sn,Sd} Remouladensoße ^{1,2,3,9b,Ei,Sn} Bratkartoffeln	Hähnchenbrust "Cordon bleu" ^{2,G1,La,G,M} mit Mischgemüse in Rahmsoße ^{1,G1,G,Sb} Kartoffelpüree ^{La,M}	Bananen
	930 kcal, 16 g Eiweiß, 75 g Fett, 45 g KH	535 kcal, 33 g Eiweiß, 22 g Fett, 50 g KH	90 kcal, 1 g Eiweiß, 0 g Fett, 20 g KH
Mittwoch, 12.03.2025	Weißer Bohneneintopf ^{2,3,Sd} Roggenmischbrot ^{G1,G2,G3,G}	Nudeleintopf mit Hühnerfleisch ^{3,G1,G,Ei,S} Roggenmischbrot ^{G1,G2,G3,G}	Mango-Joghurt mit Pfirsich ^{1,3,9,La,M}
	374 kcal, 22 g Eiweiß, 10 g Fett, 43 g KH	264 kcal, 15 g Eiweiß, 4 g Fett, 39 g KH	104 kcal, 4 g Eiweiß, 3 g Fett, 15 g KH
Donnerstag, 13.03.2025	Weißkrautpfanne mit Hackfleisch ^{G1,G3,G,Sb,S} braune Soße ^{20,G1,G3,G,Sb,S,Sd} und Salzkartoffeln	Putengeschnetzeltes ^{3,G1,La,G,M} mit Frühjahrgemüse mit Butter ^{La,M} Salzkartoffeln	Mandarinen-Orangen-Kompott
	547 kcal, 30 g Eiweiß, 25 g Fett, 43 g KH	374 kcal, 25 g Eiweiß, 12 g Fett, 37 g KH	71 kcal, 1 g Eiweiß, 0 g Fett, 16 g KH
Freitag, 14.03.2025	Tiegelwurst ² Sauerkraut mit Speck und Kümmel Salzkartoffeln	Fischstäbchen paniert ^{G1,G,Fi} Kräutersoße ^{1,7,G1,La,G,Sb,M} und Kartoffelpüree ^{3,La,M,Sd} Blumenkohlsalat ^{3,Sd}	Rote Grütze mit Himbeergeschmack Dessertsoße mit Vanillegeschmack ^{La,M}
	718 kcal, 36 g Eiweiß, 49 g Fett, 31 g KH	421 kcal, 19 g Eiweiß, 17 g Fett, 46 g KH	97 kcal, 1 g Eiweiß, 0 g Fett, 22 g KH
Samstag, 15.03.2025	Deftiger Erbseneintopf mit Rauchfleisch ^{2,3} Roggenmischbrot ^{G1,G2,G3,G}	Gartengemüseintopf Roggenmischbrot ^{G1,G2,G3,G}	Cappuccinopudding ^{La,M}
	387 kcal, 19 g Eiweiß, 7 g Fett, 56 g KH	242 kcal, 14 g Eiweiß, 7 g Fett, 28 g KH	92 kcal, 3 g Eiweiß, 1 g Fett, 17 g KH
Sonntag, 16.03.2025	Gekochtes Rindfleisch ^S Meerrettichsoße ^{3,G1,La,G,M,S,Sd} und Salzkartoffeln Rote Betesalat ^{3,Sd}	Kalbsgulasch ^{20,La,M,S,Sd} dazu Leipziger Allerlei ^{La,M} Thüringer Klöße ^{3,G1,G,Sd}	gewürfelte Pfirsiche-Kompott
	509 kcal, 21 g Eiweiß, 24 g Fett, 49 g KH	499 kcal, 26 g Eiweiß, 20 g Fett, 48 g KH	32 kcal, 1 g Eiweiß, 0 g Fett, 6 g KH

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Geschmacksverstärker; (7) gewachst; (8) mit Phosphat; (9) mit Süßungsmitteln; (9b) mit Süßungsmittel **Enthält Allergene: (20) unter Verwendung von Alkohol; (G1) Weizen und Weizen-erzeugnisse; (G2) Roggen und Roggenerzeugnisse; (G3) Gerste und Gersteerzeugnisse; (La) Laktose; (G) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (Ei) Eier und -erzeugnisse; (Fi) Fisch und -erzeugnisse; (Sb) Soja und -erzeugnisse; (M) Milch und -erzeugnisse einschl. Laktose; (Sf) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (Sf2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (S) Sellerie und -erzeugnisse; (Sn) Senf und -erzeugnisse; (Sd) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben**

Menü 1: 8,70€
Menü 2: 8,70€
Dessert: 0,75€

Name : Unterschrift:

An- und Abmeldungen werden bis 16.00 Uhr des jeweiligen Vortags angenommen.
 Spätere Änderungen können leider nicht berücksichtigt werden!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!!

Änderungen vorbehalten.

Essen auf Rädern

bitte ankreuzen

bitte ankreuzen

bitte ankreuzen

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 17.03.2025	Paprikaschote rot ^{G1,G,Sb} Paprikarahmsoße ^{1,G1,La,G,Sb,M} Salzkartoffeln	Quarkkeulchen ^{G1,La,G,Ei,M} Dessertsoße mit Vanillegeschmack ^{La,M}	Apfelmus ³
	455 kcal, 15 g Eiweiß, 21 g Fett, 48 g KH	452 kcal, 15 g Eiweiß, 12 g Fett, 69 g KH	68 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 14 g KH
Dienstag, 18.03.2025	Bayr. Leberkäse ^{2,3} mit braune Soße ^{20,G1,G3,G,Sb,S,Sd} und Speckkartoffelsalat ^{2,Sn} Gurkensalat mit Dill und Schmand ^{1,La,Ei,M,Sn}	Eierragout ^{G1,La,G,Ei,M,Sn} Salzkartoffeln	Joghurt mit Himbeergeschmack ^{La,M}
	870 kcal, 26 g Eiweiß, 62 g Fett, 44 g KH	364 kcal, 11 g Eiweiß, 15 g Fett, 43 g KH	99 kcal, 4 g Eiweiß, 3 g Fett, 14 g KH
Mittwoch, 19.03.2025	Gulaschsuppe vom Rind ^{G1,G3,G,Sb,S} Saure Sahne ^{La,M} Roggenmischbrot ^{G1,G2,G3,G}	Thüringer Kartoffelcremesuppe passiert ^{3,M,S} Wiener Würstchen ^{2,3,8} Roggenmischbrot ^{G1,G2,G3,G}	Schoko-Sahnequark ^{La,Sb,M,Sf,Sf2}
	408 kcal, 22 g Eiweiß, 15 g Fett, 43 g KH	439 kcal, 11 g Eiweiß, 31 g Fett, 26 g KH	180 kcal, 5 g Eiweiß, 13 g Fett, 11 g KH
Donnerstag, 20.03.2025	Thüringer Rostbrätel ^{20,G3,G,Sn} Zwiebelsoße ^{20,G1,La,G,M,S,Sd} Kartoffelpüree ^{3,La,M,Sd}	Kohlrabigemüse mit Fleischeinlage ^{1,G1,La,G,Sb,M} Salzkartoffeln	Bananen
	377 kcal, 18 g Eiweiß, 18 g Fett, 31 g KH	307 kcal, 12 g Eiweiß, 16 g Fett, 28 g KH	135 kcal, 2 g Eiweiß, 0 g Fett, 30 g KH
Freitag, 21.03.2025	Jägerschnitte paniert ^{2,3,8,G1,La,G,Ei,M,Sn} Tomatensoße ^{G1,La,G,M,S} Spirelli ^{G1,G}	Alaska Seelachsfilet ^{Fi} Zitronen-Buttersoße ^{G1,La,G,M} Salzkartoffeln Möhren - Selleriesalat ^S	Fruchtcocktail
	576 kcal, 23 g Eiweiß, 15 g Fett, 84 g KH	398 kcal, 34 g Eiweiß, 8 g Fett, 45 g KH	65 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 14 g KH
Samstag, 22.03.2025	Grüne Bohnensuppe mit Kaßler ^{2,3} Roggenmischbrot ^{G1,G2,G3,G}	Kohlrüben Eintopf ^{2,3,G1,La,G,M} Roggenmischbrot ^{G1,G2,G3,G}	Pudding mit Vanillegeschmack ^{La,M} Erdbeersauce
	210 kcal, 11 g Eiweiß, 3 g Fett, 30 g KH	297 kcal, 8 g Eiweiß, 16 g Fett, 28 g KH	2464 kcal, 6 g Eiweiß, 3 g Fett, 594 g KH
Sonntag, 23.03.2025	Topfbraten ^{20,G1,G,Sd} Heichelheimer Klöße ^{3,G1,G,Sd} Eisbergsalat Vinaigrette	Kaninchenrollbraten ^{20,2,3,La,M,S,Sd} Kaisergemüse ^{La,M} Kartoffelpüree ^{3,La,M,Sd}	Rote Grütze Sahne ^{1,La,M}
	754 kcal, 27 g Eiweiß, 42 g Fett, 60 g KH	522 kcal, 34 g Eiweiß, 26 g Fett, 34 g KH	108 kcal, 1 g Eiweiß, 1 g Fett, 24 g KH

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Geschmacksverstärker; (7) gewachst; (8) mit Phosphat; (9) mit Süßungsmitteln; (9b) mit Süßungsmittel Enthält Allergene: (20) unter Verwendung von Alkohol; (G1) Weizen und Weizen-erzeugnisse; (G2) Roggen und Roggenerzeugnisse; (G3) Gerste und Gersteerzeugnisse; (La) Laktose; (G) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (Ei) Eier und -erzeugnisse; (Fi) Fisch und -erzeugnisse; (Sb) Soja und -erzeugnisse; (M) Milch und -erzeugnisse einschl. Laktose; (Sf) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (Sf2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (S) Sellerie und -erzeugnisse; (Sn) Senf und -erzeugnisse; (Sd) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben

Menü 1: 8,70€

Menü 2: 8,70€

Dessert: 0,75€

Name : Unterschrift:

An- und Abmeldungen werden bis 16.00 Uhr des jeweiligen Vortags angenommen.
Spätere Änderungen können leider nicht berücksichtigt werden!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!!

Änderungen vorbehalten.

Essen auf Rädern

bitte ankreuzen

bitte ankreuzen

bitte ankreuzen

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 24.03.2025	Frikadellenbällchen ^{G1,G} braune Soße ^{20,G1,G3,G,Sb,S,Sd} und Leipziger Allerlei ^{La,M} Salzkartoffeln	Milchreis ^{La,M} Kirschoße Zucker und Zimt	Apfelmus ³
	505 kcal, 21 g Eiweiß, 25 g Fett, 42 g KH	506 kcal, 13 g Eiweiß, 10 g Fett, 90 g KH	45 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 10 g KH
Dienstag, 25.03.2025	Schweineschnitzel ^{G1,G} Tomatensoße Paprikagemüse ^{La,M} Salzkartoffeln	Möhrengemüse mit Fleischeinlage ^{1,G1,La,G,Sb,M} Kartoffelpüree ^{3,La,M,Sd}	Götterspeise "Waldmeister" ¹ Vanillesoße ^{La,M}
	501 kcal, 25 g Eiweiß, 14 g Fett, 64 g KH	427 kcal, 16 g Eiweiß, 24 g Fett, 37 g KH	166 kcal, 4 g Eiweiß, 2 g Fett, 33 g KH
Mittwoch, 26.03.2025	Soljanka ^{2,3,7,8,9b,G1,La,G,M,S,Sn} Roggenmischbrot ^{G1,G2,G3,G}	Nudeleintopf mit Hühnerfleisch ^{3,G1,G,Ei,S} Roggenmischbrot ^{G1,G2,G3,G}	Süßer Quark mit Himbeergeschmack ^{La,M}
	605 kcal, 17 g Eiweiß, 38 g Fett, 47 g KH	264 kcal, 15 g Eiweiß, 4 g Fett, 39 g KH	112 kcal, 13 g Eiweiß, 1 g Fett, 14 g KH
Donnerstag, 27.03.2025	Wellfleisch ^{2,3} Sauerkraut mit Speck und Kümmel Salzkartoffeln	Zucchini-Hackfleischpfanne ¹ mit Kräuterquark ^{La,M}	Apfel
	535 kcal, 30 g Eiweiß, 32 g Fett, 30 g KH	501 kcal, 34 g Eiweiß, 32 g Fett, 17 g KH	76 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 18 g KH
Freitag, 28.03.2025	Bratheringsfilet ^{G1,G,Fi,Sn} mit Bratkartoffeln Gurkensalat mit Dill und Schmand ^{1,La,Ei,M,Sn}	Ei ^{Ei} Senfsoße ^{7,La,M,Sn} Petersilienkartoffel ^{La,M} Gurkensalat mit Dill und Schmand ^{1,La,Ei,M,Sn}	Birnenkompott
	564 kcal, 24 g Eiweiß, 29 g Fett, 49 g KH	414 kcal, 16 g Eiweiß, 22 g Fett, 37 g KH	70 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 15 g KH
Samstag, 29.03.2025	Porreeeintopf mit Kaßler ^{2,3,G1,La,G,M} Roggenmischbrot ^{G1,G2,G3,G}	Blumenkohleintopf Roggenmischbrot ^{G1,G2,G3,G}	Pudding mit Karamell ^{La,M}
	280 kcal, 9 g Eiweiß, 14 g Fett, 26 g KH	275 kcal, 18 g Eiweiß, 8 g Fett, 28 g KH	116 kcal, 3 g Eiweiß, 2 g Fett, 22 g KH
Sonntag, 30.03.2025	Sauerbraten "Thüringer Art" ^{20,G1,G2,G,Sn,Sd} Apfelrotkohl ^{3,Sd} Heichelheimer Klöße ^{3,G1,G,Sd}	Schweinebraten in Schwarzbiersoße ^M Kohlrabi - Möhrengemüse Salzkartoffeln	Obstsalat
	524 kcal, 20 g Eiweiß, 20 g Fett, 61 g KH	395 kcal, 18 g Eiweiß, 24 g Fett, 26 g KH	49 kcal, 1 g Eiweiß, 0 g Fett, 10 g KH

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Geschmacksverstärker; (7) gewachst; (8) mit Phosphat; (9) mit Süßungsmitteln; (9b) mit Süßungsmittel Enthält Allergene: (20) unter Verwendung von Alkohol; (G1) Weizen und Weizen-erzeugnisse; (G2) Roggen und Roggenerzeugnisse; (G3) Gerste und Gersteerzeugnisse; (La) Laktose; (G) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (Ei) Eier und -erzeugnisse; (Fi) Fisch und -erzeugnisse; (Sb) Soja und -erzeugnisse; (M) Milch und -erzeugnisse einschl. Laktose; (Sf) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (Sf2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (S) Sellerie und -erzeugnisse; (Sn) Senf und -erzeugnisse; (Sd) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben

Menü 1: 8,70€

Menü 2: 8,70€

Dessert: 0,75€

Name : Unterschrift:

An- und Abmeldungen werden bis 16.00 Uhr des jeweiligen Vortags angenommen.
Spätere Änderungen können leider nicht berücksichtigt werden!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!!

Änderungen vorbehalten.

AWO AJS gGmbH
 RV Ilmenau
 TEL: 03677 / 60 81 13
 FAX: 03677 / 60 81 12
 mail: service.ilmenau@awo-thueringen.de

Essen auf Rädern

bitte ankreuzen

bitte ankreuzen

bitte ankreuzen

Tag	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 31.03.2025	Kohlroulade mit Hackfleisch gefüllt ^{La,M,Sn} braune Soße ^{20,G1,G3,G,Sb,S,Sd} und Salzkartoffeln	Eierpfannenkuchen ^{G1,La,G,Ei,M} Vanillesoße ^{La,M}	Apfelmus ³
	497 kcal, 15 g Eiweiß, 26 g Fett, 47 g KH	381 kcal, 18 g Eiweiß, 9 g Fett, 55 g KH	45 kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 10 g KH
<small>Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoff; (3) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Geschmacksverstärker; (7) gewachst; (8) mit Phosphat; (9) mit Süßungsmitteln; (9b) mit Süßungsmittel Enthält Allergene: (20) unter Verwendung von Alkohol; (G1) Weizen und Weizen- erzeugnisse; (G2) Roggen und Roggenerzeugnisse; (G3) Gerste und Gersteerzeugnisse; (La) Laktose; (G) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (Ei) Eier und -erzeugnisse; (Fi) Fisch und -erzeugnisse; (Sb) Soja und -erzeugnisse; (M) Milch und -erzeugnisse einschl. Lak- tose; (Sf) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (Sf2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (S) Sellerie und -erzeugnisse; (Sn) Senf und -erzeugnisse; (Sd) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben</small>			

Menü 1: 8,70€
Menü 2: 8,70€
Dessert: 0,75€

Name : Unterschrift:

An- und Abmeldungen werden bis 16.00 Uhr des jeweiligen Vortags angenommen.
 Spätere Änderungen können leider nicht berücksichtigt werden!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!!

Änderungen vorbehalten.