

AWO Hof KV Stadt & Land e.V.



24.11.2025 bis 28.11.2025

Die AWO wünscht Ihren Kindern einen guten Appetit!

Woche 2	Mittagessen
Montag	Geflügelbratwurst (b/k) mit brauner Soße (a1/b/k/1),
24.11.2025	Sauerkraut (a1-5/k/2/5) und Kartoffeln
	Obst
Dienstag	Rinderhacksteak mit Feta Gemüsefüllung (a1-5/b/c),
25.11.2025	Paprikastreifensoße (a1/b/k) und Ebly
	Mangojoghurt (b)
Mittwoch	Tomatensuppe (a1/b/k)
26.11.2025	Grieß- Quarkauflauf (b/9/c)
	mit Früchten dazu Vanillesoße (b/9)
	Obst
Donnerstag	Gemüsepaella (Paprika / Mais / Zuckerschoten / Bohnen /
27.11.2025	Tomaten / Karotten) (k) mit Kräuterdipp (b)
	Salat (2/9)
Freitag	Fischstäbchen (a1-5/c/d) mit Kräutersoße (a1/b/k)
28.11.2025	Karottengemüse (a1/b/k) dazu Kartoffelpüree (b/5)
	Karamellpudding (b)

Zusatzstoffe und Hauptallergene*: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) geschwefelt, 5) mit Antioxidationsmittel, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) geschwärzt, 8) gewachst, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12) mit Milcheiweiß, 13) mit Eiklar, 17) koffeinhaltig, a) Glutenhaltiges Getreide, b) Milch (einschließlich Laktose), c) Ei, d) Fisch, e) Krebstiere, f) Soja, g) Erdnüsse, h) Schalenfrüchte/Nüsse, i) Sesam, k) Sellerie, m) Senf, o) Schwefeldioxide und Sulfit, r) Lupine, s) Weichtiere, zu den einzelnen Getreidesorten /Schalenfrüchten fragen Sie bitte unseren Betriebsküchenleiter.

^{*}und daraus gewonnene Erzeugnisse

^{**}namentliche Weizen a1, Roggen a2, Gerste a3, Hafer a4, Dinkel a5, Kamut a6

^{***}namentliche Mandeln h1, Haselnüsse h2, Walnüsse h3, Cashewnüsse h4, Pecannüsse h5, Paranüsse h6, Pistazien h7, Macadamianüsse h8