

# Speiseplan für die Woche vom 16.06. - 22.06.2025

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4
<b>Montag</b> 16.06.2025	<b>Kokos-Currytopf mit Hähnchenfleisch und Gemüse</b> *20w,26,25,28,29 Apfel <input type="checkbox"/>	<b>Maccaroni</b> *20W,23,26 mit <b>Jägerschnitzel</b> *20W,23,3,5, dazu <b>Tomatensauce</b> *20W,1,31 und <b>Reibekäse</b> *26, <b>Apfel</b> <input type="checkbox"/>	<b>Schweinebraten mit Bratensauce</b> *20W,28,29,31 dazu <b>Sauerkraut</b> *31 und <b>Kartoffeln</b> *2,31 <b>Apfel</b> <input type="checkbox"/>	<b>Maccaroni</b> *20W,23,26 mit <b>Tomatensauce</b> *20W,1,31 und <b>Reibekäse</b> *26 <b>Apfel</b> <input type="checkbox"/>
<b>Dienstag</b> 17.06.2025	<b>Grießbrei</b> *20w,26 mit warmen <b>Kirschen</b> dazu <b>Zucker &amp; Zimt</b> <b>Früchtekompott</b> <input type="checkbox"/>	<b>Frikadelle</b> *20w,23 mit <b>Mischgemüse</b> *26 und <b>Kartoffeln</b> *31,2 <b>Früchtekompott</b> <input type="checkbox"/>	<b>Gedünstetes Seelachsfilet</b> *21 mit <b>Möhren-Kohlrabigemüse</b> *20w,26 und <b>Kartoffelstampf</b> *2,31,26 <b>Früchtekompott</b> <input type="checkbox"/>	<b>Gedünstetes Seelachsfilet</b> *21 mit <b>Möhrengemüse</b> *20w,26 und <b>Kartoffelstampf</b> *2,31,26 <b>Früchtekompott</b> <input type="checkbox"/>
<b>Mittwoch</b> 18.06.2025	<b>Gelber Erbseneintopf mit Kasslerwürfel</b> *20W,2,3,8,28,29,31 <b>Joghurt</b> <input type="checkbox"/>	<b>Rahmspinat</b> *20W,26 mit <b>Schnittlauchrührei</b> *23 und <b>Kartoffeln</b> *2,31 <b>Joghurt</b> *26 <input type="checkbox"/>	<b>Hähnchenbrust natur mit Gartengemüse</b> *26 dazu <b>Rahmsauce</b> *20w,26 und <b>Penne Nudeln Joghurt</b> *26 <input type="checkbox"/>	<b>Hähnchenbrust natur mit Möhrengemüse</b> *26 und <b>Kartoffeln</b> *2,31 <b>Joghurt</b> *26 <input type="checkbox"/>
<b>Donnerstag</b> 19.06.2025	<b>Spätzle-Gemüsepfanne mit Frischkäse-Kräuter-Sauce</b> *20w,26,23 <b>Gebäck</b> *20w <input type="checkbox"/>	<b>Gekochte Eier</b> *23 in <b>Senfsauce</b> *20w,26,28,29, dazu <b>Rotkohl</b> *31 und <b>Kartoffeln</b> *2,31 <b>Gebäck</b> <input type="checkbox"/>	<b>Schweinegulasch</b> *20w dazu <b>Semmelknödel</b> *20w und ein <b>Salat</b> <b>Gebäck</b> *20w <input type="checkbox"/>	<b>Schweinegulasch</b> *20w dazu <b>Semmelknödel</b> *20w und <b>Möhrengemüse</b> *26 <b>Gebäck</b> *20w <input type="checkbox"/>
<b>Freitag</b> 20.06.2025	<b>Kartoffelrösti</b> *26 mit <b>Kräuterschmand</b> *26 und einem <b>Salat</b> <b>Frischobst</b> <input type="checkbox"/>	<b>Heringshappen</b> *23,26,3,8 in <b>Sahne-Sauce</b> , dazu <b>Kartoffeln</b> *31,2 und <b>Gurkensalat</b> <b>Frischobst</b> <input type="checkbox"/>	<b>Puten-Cordon Bleu</b> *20,26,3,31,5 mit <b>buntem Gemüse</b> *26 dazu <b>Kartoffeln</b> *31,2 <b>Frischobst</b> <input type="checkbox"/>	<b>Kartoffelrösti</b> *26 mit <b>Kräuterschmand</b> *26 und einem <b>Salat</b> <b>Frischobst</b> <input type="checkbox"/>
<b>Samstag</b> 21.06.2025	<b>Laucheintopf mit Fadennudeln</b> *20W,23,26 und <b>Suppenklößchen</b> *20W,23 <b>Pudding</b> *26 <input type="checkbox"/>	<b>Die Mitarbeiter der AWO Freiberg wünschen Ihnen "Guten Appetit"!</b>		<b>Bestellung unter Telefon 03731 795 593</b>
<b>Sonntag</b> 22.06.2025	<b>Schweineschnitzel</b> *20W,23,26 mit <b>Leipziger Allerlei</b> *26 und <b>Kartoffeln</b> *31,2 <b>Apfelmus</b> <input type="checkbox"/>			
Unsere Empfehlung zur Schonkost ist bei unspezifischen Unverträglichkeiten als Basisdiät geeignet. Zusatzstoffe und Allergenkezeichnungen auf <a href="http://www.awo-freiberg.de">www.awo-freiberg.de</a>				



**Bestellung für die Woche**  
**16.06. - 22.06.2025**

\_\_\_\_\_  
Name, Vorname

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