

Speiseplan für die Woche vom 30.06. - 06.07.2025

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4
Montag 30.06.2025	Grüner Bohneneintopf mit Rinderkochfleisch* ^{31,2} Banane <input type="checkbox"/>	Spaghetti*^{20w,23,26} mit Käse-Paprika Sauce* ^{20w,26} Banane <input type="checkbox"/>	Hähnchenkeule*^{20w} mit buntem Gemüse* ²⁶ dazu Kartoffeln* ^{31,2} Banane <input type="checkbox"/>	Spaghetti*^{20w,23,26} mit Tomatensauce* ^{20w,1,31} dazu Reibekäse* ²⁶ Banane <input type="checkbox"/>
Dienstag 01.07.2025	Germknödel*^{20w} mit Vanillesauce* ²⁶ und einem Kompott Gebäck* ^{20w} <input type="checkbox"/>	Kochklops nach Königsberger Art*^{20w,23,26}, mit Kapernsauce <small>*^{20w,26} dazu Kartoffeln*^{31,2} und</small> Möhrengemüse*²⁶ Gebäck*^{20w} <input type="checkbox"/>	Paniertes Seelachsfilet*^{20w,21,23}, dazu Kartoffel- Gurkensalat* ^{26,31,2,8} , Zitronenecke, Gebäck* ^{20w} <input type="checkbox"/>	Fischfilet natur*^{20w,23,26} mit Kräutersauce*^{20w,26}, Kartoffeln*^{31,2} und Möhrengemüse* ²⁶ Gebäck* ^{20w} <input type="checkbox"/>
Mittwoch 02.07.2025	Tiegelwurst*^{20w,2,5} mit Sauerkraut* ³¹ und Kartoffelpüree* ^{31,2,26} Apfelmus <input type="checkbox"/>	Rührei*²¹ mit Sauce Hollandaise* ²⁶ Blumenkohl und Kartoffeln* ^{31,2} Apfelmus <input type="checkbox"/>	Hähnchenbrust mit Kräuterkartoffeln* ^{26,31,2} Brokkoligemüse* ²⁶ und einen Kräuter-Dip* ²⁶ Apfelmus <input type="checkbox"/>	Hähnchen*^{20w} natur mit Brokkoli* ²⁶ und Kartoffeln* ^{31,2} Apfelmus <input type="checkbox"/>
Donnerstag 03.07.2025	Kartoffel-Gemüsepfanne mit einem Dip* ²⁶ Rote Grütze* ²⁶ <input type="checkbox"/>	Fischragout Spreewälder Art, *^{20w,3,26,31,21} dazu Reis Rote Grütze* ²⁶ <input type="checkbox"/>	Gyros vom Schwein mit Tzatziki* ²⁶ , dazu Kartoffeln* ^{31,2} und Krautsalat Rote Grütze* ²⁶ <input type="checkbox"/>	Fischragout Spreewälder Art, *^{20w,3,26,31,21} dazu Reis Rote Grütze* ²⁶ <input type="checkbox"/>
Freitag 04.07.2025	Gräupcheneintopf mit Gemüsestreifen und Kasslerwürfel* ^{3,5,8,31,2} Apfel <input type="checkbox"/>	Bunte Nudelpfanne*^{20w,23} mit frischem Gemüse, dazu Tomatensauce* ^{20w,1,31} Apfel <input type="checkbox"/>	kl.Frikadellen*^{20w,23,26} mit Rahmsauce* ^{20w,26} , dazu Kartoffelpüree* ^{31,2,26} und einen Salat Apfel <input type="checkbox"/>	Maccaroni*^{20w,23,26} mit Tomatensauce* ^{20w,31,2} dazu Reibekäse* ²⁶ Apfel <input type="checkbox"/>
Samstag 05.07.2025	Kohlrabi-Gemüseintopf mit Rinderkochfleisch* ^{31,2} Quarkspeise* ²⁶ <input type="checkbox"/>	Die Mitarbeiter der AWO Freiberg wünschen Ihnen "Guten Appetit"!		Bestellung unter Telefon 03731 795 593 <small>Unsere Empfehlung zur Schonkost ist bei unspezifischen Unverträglichkeiten als Basisdiät geeignet. Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnungen auf www.awo-freiberg.de</small>
Sonntag 06.07.2025	Geflügelfrikadelle*^{20w} mit Kartoffel-Möhrepüree* ^{31,2,26} und Specksauce* ^{2,3,28,29} Kompott <input type="checkbox"/>			



**Bestellung für die Woche
vom 30.06. - 06.07.2025**

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

Name, Vorname