

	Mo 01.06.2026	Di 02.06.2026	Mi 03.06.2026	Do 04.06.2026	Fr 05.06.2026	Sa 06.06.2026	So 07.06.2026
Suppe	Gemüsecremesuppe	Rinderkraftbrühe Flädle	Pastinaken Cremesuppe	Gemüsekraftbrühe Nudelreis	Tomatencremesuppe		Karottencremesuppe
	g, g1, so, se, 12, 42, 43 pro Portion: 110 kcal	g, g1, la, ei, mi, se, 43 pro Portion: 150 kcal	la, so, mi, 12, 43 pro Portion: 117 kcal	g, g1, ei, so, se, 12, 43 pro Portion: 118 kcal	so, 42, 43 pro Portion: 72 kcal		g, g1, so, 12, 42, 43 pro Portion: 114 kcal
Gericht 1	Farfalle mit Austernpilzen und Gemüsestreifen Kräuterdip Gemischter Salat	Spaghetti Tomaten- Basilikum- Sauce Blattsalat	Linsenbratlinge Sauerrahmdip Bratkartoffeln Blattsalat	Kartoffelpfanne mit Gemüse Wildkräutersauce Endiviensalat	Chili sin Carne Vollkornreis	Gemüse Eintopf "Qu- er durch de Gaade" Roggenbrötchen	Burgenländer Kraut- strudel mit Sauer- rahm Schwenkkartoffeln
	g, g1, la, so, mi, se, sf, sd, 2, 42, 43 pro Portion: 545 kcal	g, g1, sf, sd, 2, 43 pro Portion: 525 kcal	g, g1, la, ei, mi, sf, sd, 2, 43 pro Portion: 954 kcal	g, g1, so, sf, 12, 42, 43 pro Portion: 410 kcal	43 pro Portion: 471 kcal	g, g1, g4, g5, ei, so, mi, se, ss, 12, 43 pro Portion: 401 kcal	g, g1, la, so, mi, se, 12, 43 pro Portion: 765 kcal
Gericht 2	Hähnchenbrustfilet Rahmsauce Kartoffelspalten Gemischter Salat	Seelachsfilet mit K- nusperkruste Kressesauce Salzkartoffeln Blattsalat	Geschmorter Schweinegulasch Karotten- Kartoffel- püree	Schwenksteak mit Zwiebeln Bratensauce Salzkartoffeln Gemischter Salat	Hähnchengeschnet- zeltes mit Champi- gnons Butterreis Fingerkarotten	Bauernsülze (S) Remoulade Bratkartoffeln	Schweinerollbraten Bratensauce Butterspätzle Karottengemüse
	g, g1, g5, so, sf, sd, 2, 12, 42, 43 pro Portion: 669 kcal	g, g1, la, fi, so, mi, sf, sd, 2, 12, 43 pro Portion: 647 kcal	la, so, mi, 12, 42, 43 pro Portion: 346 kcal	so, se, sf, sd, 2, 42, 43 pro Portion: 666 kcal	la, so, mi, se, 42, 43 pro Portion: 469 kcal	93, la, ei, fi, mi, sf, sd, 1, 2, 3, 16, 43 pro Portion: 774 kcal	g, g1, la, ei, so, mi, se, 1, 2, 42, 43 pro Portion: 620 kcal
Traditionel- les Gericht	Omelette mit Gemü- sefüllung Salzkartoffeln	Hooriche Speckrahmsauce Rahmsauerkraut	Milchreisauflauf Kirschkompott	Herren und Damen (Verheiratete) Speckrahmsauce Endiviensalat	Fischpfanne mit Senf- Honig-Dillsau- ce Salzkartoffeln Blattsalat	Hühnereintopf mit Gemüse und Nu- deln Roggenbrötchen	Schweinerollbraten Bratensauce Klöße Apfelrotkraut
	la, ei, mi, 43 pro Portion: 392 kcal	g, g1, so, sd, 1, 2, 12, 42, 43 pro Portion: 851 kcal	g, g1, la, ei, so, mi, 12, 43 pro Portion: 711 kcal	g, g1, ei, so, sf, 12, 42, 43 pro Portion: 895 kcal	g, g1, fi, so, sf, sd, 2, 12, 42, 43 pro Portion: 387 kcal	g, g1, g4, g5, ei, so, mi, se, ss, 43 pro Portion: 1234 kcal	so, se, sd, 1, 2, 9, 12, 43 pro Portion: 533 kcal
Dessert	Gezuckerte Erdbee- ren mit Sahne	Rhabarberquark	Fruchtjoghurt Kir- sche	Rote Grütze mit Va- nillesauce	Frischobst Apfel	Eierlikörpudding	Dessert
	la, mi, 43 pro Portion: 181 kcal	la, mi, 43 pro Portion: 156 kcal	la, mi, 42, 43 pro Portion: 186 kcal	la, mi, 12, 43 pro Portion: 109 kcal	14 pro Portion: 92 kcal	93, la, ei, so, mi, 12, 43 pro Portion: 217 kcal	la, mi, 12, 43 pro Portion: 142 kcal

Änderungen des Speiseplans aus wichtigem Grund vorbehalten. Das Küchenteam von Inge Probst wünscht guten Appetit
Tel: 06332 964130
Mail: inge.probst@awo-pfalz.de Adresse: Saarlandstraße 5, 66482 Zweibrücken

Enthält Zusatzstoffe:

(1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) mit Geschmacksverstärker, (9) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln, (12) mit Farbstoff, (14) gewachst, (16) mit Phosphat, (42) Thermisiert, ohne Kühlung haltbar, (43) enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe

Enthält Allergene:

(93) unter Verwendung von Alkohol, (g) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (g1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (g4) Roggen und Roggenerzeugnisse, (g5) Gerste und Gersteerzeugnisse, (la) Laktose, (ei) Eier und -erzeugnisse, (fi) Fisch und -erzeugnisse, (so) Soja und -erzeugnisse, (mi) Milch und -erzeugnisse, (se) Sellerie und -erzeugnisse, (sf) Senf und -erzeugnisse, (ss) Sesamsamen und -erzeugnisse, (sd) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO₂ angegeben

F = Fisch

S = Schwein

G = Geflügel

V = vegan

K = Kalb

Vg = Vegetarisch

R = Rind

W = Wild