

GUT VERSORGT – MIT ESSEN AUF RÄDERN

Eine ausgewogene und regelmäßige warme Mahlzeit ist besonders im Alter wichtig. Doch nicht immer ist es leicht, selbst einzukaufen und zu kochen – vor allem, wenn Gesundheit oder Beweglichkeit eingeschränkt sind.

AWO – MIT HERZ GELIEFERT

Genau hier hilft die AWO mit ihrem Menü-Service Essen auf Rädern: Wir bringen Ihnen frisch gekochte Menüs direkt nach Hause – zuverlässig, lecker und unkompliziert.

UNSER SERVICE – FRISCH, ZUVERLÄSSIG, SOZIAL



Lieferung von Mo-Fr*

Direkt zu Ihnen nach Hause



Mehr als nur Mahlzeit

Kontakt & Sicherheit



Frische & Vielfalt

Ausgewogene,
schmackhafte Menüs



Pflegekassen-Abrechnung

Kostenübernahme bei
anerkanntem Pflegegrad möglich



Flexible Bestellung

Wöchentlich oder täglich
individuell planbar



Ohne Geschmacksverstärker

Natürlich lecker!

*Keine Lieferung an Wochenenden und Feiertagen!

UNSERE EINSATZSTELLEN

Essen auf Rädern Bad Schönborn & Umgebung

Telefon: 07253 8810 E-Mail: bw.badschoenborn@awo-ka-land.de

Essen auf Rädern Linkenheim-Hochstetten & Umgebung

Telefon: 07247 800539 E-Mail: bw.linkenheim@awo-ka-land.de

Essen auf Rädern Untergrombach & Umgebung

Telefon: 07257 930523

E-Mail: ear.untergrombach@awo-ka-land.de

Essen auf Rädern Bretten & Umgebung

Telefon: 07252 958447 E-Mail: bw.bretten@awo-ka-land.de

Essen auf Rädern Pfinztal & Umgebung

Telefon: 07240 206287 E-Mail: bw.pfinztal@awo-ka-land.de

Essen auf Rädern Kraichtal & Umgebung

Telefon: 07251 3679434

E-Mail: bw.unteroeisheim@awo-ka-land.de



Mittagessen
täglich frisch gekocht

Mehr Informationen auf
www.awo-ka-land.de



Speiseplan

46. KW	Montag 10.11.25	Dienstag 11.11.25	Mittwoch 12.11.25	Donnerstag 13.11.25	Freitag 14.11.25	 Wir wünschen Ihnen guten Appetit!	
Menü 1	Kräftige Kohlroulade mit Speck-Zwiebelsauce und Salzkartoffeln {1,10,33,42,43,44}	Schnitzel "ungarische Art" paniertes Schweineschnitzel mit einer Paprika- Zwiebelsauce und Reis {1,9,10,12,33,39,42,43,44}	Frischer Grünkohleintopf mit Rauchfleisch und Mettwurst, dazu 1 Brötchen {1,9,10,31,33,38,39,42,43,44}	Straßburger Platte Kasseler, Bratwürstchen "Nürnberger Art" und Mettwurst auf Sauerkraut und Kartoffelpüree {7,9,10,31,33,38,39,43,44}	Gebackenes Schollenfilet mit heißem Speck- Kartoffelsalat und Remouladensauce {1,3,4,9,10,12,31,33,39,43,44}		
Menü 2	Hähnchenschnitzel "Madaqaskar" in einer pikanten Curry- Pfeffersauce mit Ananas und Pfirsich, dazu Risi Bisi {7,46}	Jägerbraten Schweinebraten in Champignon-Zwiebelsauce mit Wirsinggemüse und Spätzle {1,3,6,7,9,10,12,33,38,42,43,4}	Schweineschnitzel Art "Cordon bleu" in Sauce mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln {1,7,33,38,42,43,44}	Gebratene Hähnchenkeule in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln {7,42,46}	Feurige Schaschlikpfanne gegrilltes Schweinefleisch mit Zwiebel- und Paprikastücken, dazu Reis {7,12,33,38,39,42,43,44}		
Menü 3	Spaghetti Carbonara mit Speck und Schinken in Sahnesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	5 Reibekuchen (veg.) mit warmem Apfelmus {1,3,33}	Fettuccine "Florentiner Art" Bandnudeln mit Hähnchenfilet in Sahnesauce und Blattspinat {1,7,31,42,46}	Chili con Carne feurig-mexikanisches Bohnengericht mit Reis {42}	Penne "all' arrabbiata" mit einer scharfen Sauce aus Tomaten, Speck, Zwiebeln, mit Parmesankäse abgeschmeckt {1,3,7,33,43,44}	Allergene: 1 = Gluten 2 = Krebs 3 = Eier 4 = Fisch 5 = Erdnuss 6 = Soja 7 = Milch inkl. Laktose 8 = Schalenfrüchte 9 = Sellerie 10 = Senf 11 = Sesam 12 = Schwefel 13 = Lupinen 14 = Weichtiere Zusatzstoffe: 31 = Farbstoff 32 = Nitritpökelsalz 33 = Antioxidationsmittel 34 = Gelatine 36 = geschwärzt 37 = gewachst 38 = Phosphat 39 = Süßungsmittel 41 = mit Alkohol 42 = mit Rind 43 = mit Schwein 44 = Konservierungsstoff 45 = Geschmacksverstärker 46 = mit Geflügel	
Menü 4	Frischer Möhreneintopf mit Petersiliensauce und 1 Bockwurstchen {9,10,33,38,42,43,44}	Gebratenes Seehechtfilet in Petersiliensauce mit Kartoffeln und Spinat {1,4,7,33}	2 hausgemachte Frikadellen in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	Schweinebraten in herzhafter Sauce mit Speckbohnen und Klößen {1,7,10,33,38,42,43,44}	Putenrollbraten in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln {7,10,42,46}		
Menü 5 vegetarisch	2 Gemüsefrikadellen (veg.) auf Karotten-Ingwer-Sauce mit Kartoffelpüree {1,3,7,12,33}	Penne "al pomodoro" (veg.) Nudelröllchen mit italienischer Kräuter- Tomatensauce und Parmesankäse extra {1,3,7,44}	Feuriges Chili (veg.) mit Soja und Reis {6}	Spaghetti in Tomaten- Gemüsesugo (veg.) mit Ziegenkäse und Pinienkernen {1,7,12,33,44}	Frischkäse- Spinatmaultaschen in einer Spinat-Sahnesauce {1,3,7,31}		
Menü 6 kalt	Großer Brathering mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat {1,3,4,10,31,39}	Chicken Crossies mit Florida Salat und Curry-Dip {1,3,7,8,10,31,33,39,46}	Sylter Rote Grütze (veg.) mit Vanillesauce {7,31}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	2 hausgemachte Frikadellen mit Tsatsiki und griechischem Nudelsalat {1,3,7,9,10,33,36,43}	Name: Straße: Ort:	
Menü 7 Salat	Caesar-Salat (veg.) Römersalat mit Cocktailsalaten, Gurke, Croutons und gehobeltem Grana Padano, dazu Caesar-Salat- Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,7,9,10}	Salat Tiroler Art Eisberg- und Feldsalat mit Käse und Cabanossischeiben, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,3,7,10,11,33,38,43,44}	Hirtensalat mit Geflügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,46}	Salat Provencale frischer Blattsalat mit Tomaten, Rucola, in Speck gebratenen Champignons, dazu Balsamico- Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,11,33,43,44}	Balkan Salat (veg.) Salat mit Ajvar-Kartoffeln, Paprika, Oliven und Pinienkerne, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,10,36}	Telefon: Änderungen vorbehalten! Die Speisen sind zum sofortigen Verzehr bestimmt.	

Kurzfristige Bestelländerungen können Sie uns bis zwei Tage vor der Lieferung mitteilen (telefonisch bis 11 Uhr von Mo. bis Fr. möglich). Unsere Kontaktdaten finden Sie auf der Rückseite.