

SPEISEPLAN

Essen für Schulen & Kindergärten



Speiseplan vom 30.03. bis 03.04.2020

KW 14

| | Montag | Anzahl | Dienstag | Anzahl | Mittwoch | Anzahl | Donnerstag | Anzahl | Freitag | Anzahl |
|-----------------|--|--------|---|--------|--|--------|--|--------|---|--------|
| Tagesgericht I | Spaghetti Polpettina Tomatensoße Vier Hackfleischbällchen (Schw.E,G1,M) | | Zwei schwäbische Maultaschen in der Brühe, ein Brötchen (Schw.E,G1,M,Se) | | Paniertes Schweineschnitzel Apfelrotkraut Kartoffelpüree (4,E,G1,M) | | Zwei Schweinemedallions Rahmsoße Bandnudeln (E,G1,M) | | Hausgemachter Hackbraten Bratensoße Spätzle (Schw.5,E,G1,M) | |
| T II o. Schwein | Chicken Nuggets Würfelkarotten Kartoffelpüree (E,G1,M) | | Rahmtöpfe Hähnchenbrustwürfel Champignonrahmsoße Hörnle (E,G1,M) | | Kleines Hähnchenbrüstchen Bratensoße Spätzle (E,G1,M) | | Penne Napoli Tomatensoße grüner Salat (E,G1,M,S) | | Panierte Hähnchenschnitte Mischgemüse in Sahnesoße Kartoffelpüree (E,G1,M) | |
| Vegetarisch | Tagliatelle Funghi Sahnerahmsoße mit frischen Champignons (E,G1,M) | | Karotten-Ingwercremesuppe mit Kartoffelwürfel ein Brötchen (E,G1,M) | | Germknödel mit Kirschfüllung dazu warme Vanillesoße (E,G1,M,4) | | Chili sin Carne Rote Bohnen, Paprika Mais, Langkornreis (G1,M) | | Edelgemüseteller in Sahnesoße Salzkartoffeln (E,G1,M,Se) | |
| Salat | Panierte Hähnchenschnitte auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S) | | Griechischer Salat Gyros (Hähn) Hirtenkäse Oliven, Peperoni, Tzatzikidr. ein Brötchen (2,E,G1,M,S,Se) | | Chef Salat Schinken,Käse,Ei Sahnedressing ein Brötchen (Schw.1,5,E,G1,M,S) | | Mexico Salat Fünf Chicken Wings versch. Salate, Babecuedr. ein Brötchen (E,G1,M) | | Salat satt Chicken Nuggets auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S) | |
| Baguette | Ciabatta mit Gyros (Pute,E,G1,M,S) | | Chicken Nuggets (E,G1,M,S) | | Schinken+Käse (1,5,E,G,M,S) | | Pan.Schnitzelstr (Schw,E,G1,M,S) | | Frikadelle (Schw.5,E,G1,M,S) | |

Die Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch zubereitet und sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Wir empfehlen eine Heißhaltung der Menüs bei 75°C im Backofen.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3=mit Antioxidationsmittel; 4=mit Süßungsmittel; 5=mit Phosphat; 6=geschwärzt; A=mit Alkohol;

Hauptallergene: E=Eier; Er=Erdnüsse; F=Fisch; G1=Weizen; G2=Roggen; G3=Gerste; G4=Hafer; G5=Dinkel; G6=Kamut; K=Krebstiere; L=Lupinen; M=Milch; S=Senf; Sd=Schwefeldioxid; Se=Sellerie; Sf1=Mandel; Sf2=Haselnuss; Sf3=Walnuss;

Sf4=Kaschunuss; Sf5=Pecanuss; Sf6=Paranuss; Sf7=Pistazie; Sf8=Macadamianuss; Sm=Sesamsamen; So=Sojabohnen; W=Weichtiere; Änderungen vorbehalten. Mengenangaben beziehen sich auf Schülerportionen.



AWO Nordschwarzwald
Ispringer Str. 1
75179 Pforzheim

Tel: 07231-144 24 17
Fax: 07231-144 24 14
www.awo-nordschwarzwald.de

