

# SPEISEPLAN

Essen für Schulen & Kindergärten



Speiseplan vom 19.10. bis 23.10.2020

KW 43

	Montag	Anzahl	Dienstag	Anzahl	Mittwoch	Anzahl	Donnerstag	Anzahl	Freitag	Anzahl
Tagesgericht I	<b>Panierte Schnitzeltasche</b> gef. mit Tomaten- Käse- füllung, Rahmspinat Kartoffelpüree (Schw.1,E,G1,M)		<b>Hausgemachtes Fleischkühle</b> Bratensoße Spätzle (Schw.5,E,G1,M)		<b>Rostbratwurst vom Grill</b> Bratensoße, Kartoffel- püree (Schw.5,E,G1,M)		<b>Rindfleischtopf</b> Rindfleischstreifen Gurke, Champignonrahm- soße, Spätzle (E,G1,M)		<b>Magere Schweine- bratenscheibe</b> Bratesoße Kartoffelpüree (E,G1,M)	
T II o. Schwein	<b>Drei Hackfleischröllchen</b> (Rind) Bratensoße Langkornreis		<b>Gebratene Hähnchenfilets</b> Rahmsauce Farfalle (E,G1,M)		<b>Penne Napoli</b> Tomatensoße grüner Salat (E,G1,M,S)		<b>Kleines Hähnchenbrüstchen</b> Hausgemachte Bratensoße Kartoffelpüree (E,G1,M)		<b>Rinderhacksteak</b> Bratensoße dazu Macronelli (E,G1,M)	
Vegetarisch	<b>veg. Käsespätzle "Allgäuer Art"</b> mit Käsesoße (E,G1,M)		<b>Kürbiscremesuppe</b> mit Kartoffelwürfel ein Brötchen (E,G1,M)		<b>Paprikagulasch</b> Soße mit Karotten, Mais Paprika, Zwiebel, Kartoffel gesch. Spätzle (E,G1,M)		<b>Tagliatelle Funghi</b> frische Champignons in Sahnesoße (E,G1,M)		<b>Edelgemüseteller</b> in Soße Holl. Art Salzkartoffeln (E,G1,M,Se)	
Salat	<b>Fünf Chicken Nuggets</b> auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)		<b>Chef Salat</b> Schinken, Käse, Ei Sahnedressing Brötchen (Schw.1,5,E,G1,M,S)		<b>Salat Hawaii</b> gebr. Hähnchenfilets Ananas, Sahnedressing ein Brötchen (4,E,G1,M)		<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)		<b>Griech. Bauernsalat</b> Vier Bifteki, Oliven Peperoni, Tzatzikidr. Brötchen (Schw.2,5,E,G1,M,S,Se)	
Baguette	<b>Ciabatta mit Gyros</b> (Pute,E,G1,M,S)		<b>Schinken+Käse</b> (Schw.1,5,E,G,M,S)		<b>Chicken Nuggets</b> (E,G1,M,S)		<b>Pan.Schnitzelstr</b> (Hähn,5,E,G1,M,S)		<b>Mozzarella + Käse</b> (1,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. Mengenabgaben 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](http://www.awo-nordschwarzwald.de)

