

# SPEISEPLAN

Essen für Schulen & Kindergärten



Speiseplan vom 10.02. bis 14.02.2025

KW 07

	Montag	Anzahl	Dienstag	Anzahl	Mittwoch	Anzahl	Donnerstag	Anzahl	Freitag	Anzahl
Tagesgericht I	<b>Linsen und Spätzle</b> eine Saitenwurst <small>(Schw.,5,E,G1,M,S)</small>		<b>Mit Käse gefüllte Hackfleischrolle</b> auf Balkangemüse Langkornreis <small>(Schw.,2,,G,M)</small>		<b>Hausgemachter Fleischkäse</b> Bratensoße mit Zwiebeln Spätzle <small>(Schw.,5,E,G1,M,S)</small>		<b>Frikadelle</b> mit Rahmsoße dazu Spätzle <small>(Schw.,E,G1,M,Se)</small>		<b>Fusilli Carbonara</b> helle Sauce mit Schinken, Erbsen Champignons <small>(Schw.,5,E,G1,M,S)</small>	
T II o. Schwein	<b>Hähnchengeschnetzeltes</b> Zwiebelsoße Maccronelli <small>(E,G1,M,S)</small>		<b>Hähnchennuggets</b> Bratensoße Spinat Salzkartoffeln <small>(E,M)</small>		<b>Spaghetti Napoli</b> fruchtige Tomatensoße <small>(E,G1,M)</small>		<b>Penne</b> mit Hähnchenfilets und Ananas in Zitronensauce <small>(E,G1,M,4)</small>		<b>Paniertes Alaska-Seelachsfilet</b> Meerrettichsoße Salzkartoffeln <small>(F,G1,M,S)</small>	
Vegetarisch	<b>Maccronelli</b> in cremiger Pilzsauce <small>(E,G1,M,S)</small>		<b>Nasi Goreng</b> Asiatische Reispfanne Gemüse und Sojasoße, Langkornreis		<b>Schwäbische Kartoffelsuppe</b> mit Karottenstifte ein Brötchen <small>(E,G1,M,Se)</small>		<b>Grießbrei</b> mit warmem Pflaumenkompott <small>(4,E,G1,M)</small>		<b>Eine Gemüsemaultasche</b> auf Kohlrabigemüse Kartoffelpüree <small>(E,G1,M,Se)</small>	
Salat	<b>Bunte Salatplatte</b> versch. Rohkostsalate dazu vier Hähnchen-Nuggets <small>(E,G1,M,S)</small>		<b>Griechischer Salat</b> Gyros <small>(Geflügel)</small> , Hirtenkäse Tzatzikidr., Blatt- u. Rohkostsalat, Bröt. <small>(E,G1,M,,2,Se,S)</small>		<b>Bunte Salatplatte</b> versch. Rohkostsalate dazu eine gefüllte Kartoffeltasche <small>(E,G1,M,S)</small>		<b>Nizza Salat</b> Thunfisch, Zwiebelringe Blatt- und Rohkostsalate Balsamicodr., Bröt. <small>(F,G1,M)</small>		<b>Chef Salat</b> Schinken, Käse, Ei, Blatt- und Rohkostsalat, Dress. Brötchen <small>(Schw.,1,5,E,G1,M,S)</small>	

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