

Name:

Ort:

Straße:

Tel.:



Heute bis 14 Uhr bestellt, morgen bestens gespeist

Tel.: (0 72 31) 144 24-17

Fax: (0 72 31) 144 24-14

www.awo-nordschwarzwald.de

Speiseplan vom

03.02. bis 09.02.2025

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Currywurst Schaschliksoße Erbsengemüse dazu Langkornreis (Schw.5,E,G1,M)	Spaghetti Bolognese Penne mit Hackfleischtomatensoße (Schw,E,G1,M)	Schwäbische Lasagne vier Maultaschen in Tomatensoße mit Käse überbacken (Schw.E,G1,M)	Penne al Amatriciana di Modena mit Speck, Zwiebeln Tomatensoße (Schw.E,G1,M)	Schwäbisches Zwiebelhacksteak Bratensoße mit gedämpften Zwiebeln Spätzle (Schw.E,G1,M)
Menü 2	Putenpfanne Putenbruststreifen natur, Paprika und Hirtenkäse, Zwiebeln in Tomaten- soße, Reis (2,G1,M)Dessert	Pan. Oberkeulensteak vom Hühnchen Bratensoße Rotkraut, Semmel- knödel (E,G1,M) Dessert	Hähnchenfilets in Curryrahmsoße 3 Hähnchenfilets natur grüne Bohnen Reis (E,G1,M) bDessert	Rotes Thai Curry drei Hähnchenfilets in einer Kokos-Curry- Soße mit Gemüse (scharf) Langkornreis (G1,M)Dessert	Paniertes Alaska-Seelachsfilet Senfsoße dazu Salzkartoffeln- (F,G1,M,S) Dessert
Wahl-Menü	vegetarisch Zwei Gemüserösti Lauch-Karottengemüse Kartoffelpüree (E,G1,M,S)	vegetarisch Vier Semmelknödel cremige Spinatsoße (E,G1,M,S)	vegetarisch Karotten-Ingwer Suppe mit Kartoffelwürfeln ein Brötchen (E,G1,M,Se)	vegetarisch Süßer Reis mit Früchten Zucker und Zimt (4,E,G1,M)	vegetarisch Pilzpfanne Pilze in Rahmsoße Karottengemüse Kartoffelpüree (E,M)
Kalt-Menü	Nordseeteller Pan. Alaska-Seelachsfilet mit Remoulade und Kartoffelsalat (F,G1,M,S)	Belegtes Ciabatta Ciabatta belegt mit pan. Hähnchenschnitte Tomate, Gurke (E,G1,M,S)	Fünf Pfannenfrikadellen Senf, Gurke, Kartoffel- u. Nudelsalat (Schw.4,E,G1,M,S)	Belegtes Ciabatta Ciabatta belegt mit Mozzarella und Käse Tomate, Gurke (E,1,G1,M,S)	Russische Eier drei halbe Eier auf Fleischsalat 2 Brezeln(Schw.5,4,E,G1,M,S)
Salat-Topf	Bunte Salatplatte versch. Rohkostsalate dazu vier pan. Hähnchen- Nuggets (2,E,G1,M,S)	Chef Salat Schinken, Käse, Ei, Blatt- und Rohkostsalat, Dress. Brötchen (Schw.1,5,E,G1,M,S)	Salat Maultasche geback. Maultaschen, Blatt- und Rohkostsalate Dress.Brezel (Schw,E,G1,M,S,Se)	Salat Cesar vier gebr. Hähnchenfilets Pflirsich, Blatt- u. Rohkostsalat Dressing, Bröt. (4,E,G1,M,S)	Bunte Salatplatte versch.Rohkostsalate dazu eine panierte Hähnchenschnitte (E,G1,M,S)
Classic	Schwäbische Linsen und Spätzle ein Paar Saiten (Schw.5,E,G1,M,S) Dessert	Bohneneintopf "Serbische Art" weiße Bohnen, Karotten Wurstscheiben Paprika, Reis (Schw,5,G1,M)	Jägerschnitzel pan. Schweineschnitzel Pilzrahmsoße Spätzle,Karotten- salat (Schw.,E,G1,M,5) Dessert	Panierte Hähnchenschnitte Bratensoße Wirsinggemüse Bratkartoffeln (G1,M,S)Dessert	Vier Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree (Schw.E,G1,M)

Tiefkühlmenüs

Nr.60 -- O
Hähnchenkeule

Rahmsoße
Nudeln (E,G1,M,S)

Nr.71 -- O

Hackbraten

Bratensoße,Rosenkohl
Kartoffelpüree (Schw.E,G1,M)

Nr.28 -- O

Gef.Paprika

mit Hackfleisch
Tomatensoße
Reis (Schw.G1,M)

Nr.90 -- O

Rinderroulade

Rotkraut,Soße
Kartoffelpüree (Schw.4,E,G1,M)

Nr..23 -- O

Drei Pfannkuchen

mit Apfelmus (4,E,G1,M)



1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Antioxidationsmittel
4 = mit Süßungsmittel

5 = mit Phosphat
6 = geschwärzt
A = mit Alkohol

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

Unsere Menüs werden täglich frisch gekocht und sind für den Verzehr am Tage der Herstellung bestimmt. Änderungen vorbehalten