

Name:

Ort:



Heute bis 9:00 Uhr bestellt, morgen bestens gespeist

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

Speiseplan vom

Straße:

Tel.:

Fax: (0 72 31) 144 24-14

www.awo-nordschwarzwald.de

14.07. bis 20.07.2025

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schnippelbohnen-eintopf "Großmutter Art" mit Wurstscheiben Spätzle (Schw,5,E,G1,M)	Pasta "Carbonara Art" helle Sauce mit Schinken, Champignons Erbsen (Schw,5,E,G1,M,S)	Spaghetti Bolognese Pasta mit Hackfleischtomaten- soße (Schw,E,G1,M)	Paniertes Schnitzel "Hütten Art" überbacken mit Tomate und Käse, Röstzwiebeln, Braten- soße, Spätzle (Schw,G1,E,M,1)	Wildragout "Fürsterin Art" Waldpilzrahmsauce dazu Spätzle (E,G1,M)
Menü 2	Rahmtöpfle Hähnchenbruststreifen Champignonrahmsauce dazu Strickli- inudeln (E,G1,M,S) Dessert	Chicken-Nasi Goreng Asiatische Reispfanne Hähnchen, Gemüse und Sojasauce, Langkornreis	Wurstpfanne nach "Winzer Art" Putenwurst in Bratensoße mit Zwiebeln Spätzle (G1,E,M) Dessert	Panierte Putenschnitze Bratensoße Rosenkohl Püree (4,E,G1,M) Dessert	Hähnchenkeule vom Grill Rahmsauce Kohlrabigemüse Salzkartoffeln (E,G1,M,S)Des
Wahl-Menü	vegetarisch Kürbiscremesuppe mit Kartoffelwürfel und Karottenstifte Brötchen (E,G1,M,S)	vegetarisch Maccaroni mit Ei gebacken Tomatensoße (E,G1,M)	vegetarisch Chili sin Carne mit Bohnen, Paprika Karotten, Mais, Zwiebel Langkornreis (G1,M)	Pasta Formaggio Ital. Nudeln an cremiger Käsesauce mit Erbsen (E,G1,M)	vegetarisch Germknödel -mit Kirschfüllung- mit warmer Vanillesauce (1,4,E,G1,M)
Kalt-Menü	Wurstsalat Radi mit Radieschen, Gurke und Kräuter 2 Bröt. (Schw,1,5,4,E,G1,M,S)	Belegtes Ciabatta Ciabatta belegt mit Mozzarella und Käse Tomate, Gurke (E,1,G1,M,S)	Nordseeteller Pan. Alaska-Seelachsfilet mit Remoulade und Kartoffelsalat (F,G1,M,Se,S)	Russische Eier drei halbe Eier auf Fleischsalat Riesenzwarte (Schw,5,4,E,G1,M,S)	Belegtes Ciabatta Ciabatta belegt mit pan. Hähnchenschnitte Tomate, Gurke (E,5,G1,M,Se)
Salat-Topf	Bunte Salatplatte versch. Rohkostsalate dazu drei kleine Frikadellen (Schw,E,G1,M,S)	Chef Salat Schinken, Käse, Ei, Blatt- und Rohkostsalat, Dress. Brötchen (Schw,1,5,E,G1,M,S)	Frühlings-Nudelsalat mit Hähnchenbrustfilets Hirtenkäse, Tomate, Gurke in Essig/ Öl, Bröt. (G1,M,S)	Bunte Salatplatte versch. Rohkostsalate dazu vier Hähnchen- Nuggets (E,G1,M,S)	Griechischer Salat Gyros (Geflügel), Hirtenkäse Tzatzikidr., Blatt- u. Roh- kostsalat, Bröt.(E,G1,M,2,Se,S)
Classic	Schwäbische Linsen und Spätzle ein Paar Saiten (Schw,5,E,G1,M,S) Dessert	Hausgemachter Hackbraten Bratensoße Rotkraut Kartoffelpüree(Schw,1,,E,G1,M,S)	Kleine Haxe vom Schwein Bratensoße Lauchgemüse Püree (Schw,4,E,G1,M) Dessert	Hausgem. Frikadelle "Jäger Art" Rahmsauce mit Pilzen Eierhörnle, Karotten- salat (Schw,5,E,G1,M,S) Dessert	Paniertes Alaska-Seelachsfilet Senfsauce dazu Salzkartoffeln (F,G1,M,S)

Tiefkühlmenüs

Nr.50 -- O

SchweinebratenSoße, Bayrischkraut
Semmelknödel (E,G1,M)

Nr.76 -- O

Pfannenfrikadellemit Zwiebelsoße
Spätzle (Schw,E,G1,M)

Nr.77 -- O

Kohlroulademit Rahmsauce
Kartoffelpüree (Schw,E,G1,M,S)

Nr.32 -- O

Chili con CarneHackfleischtopf
Bohnen, Zwiebeln, Mais
Langkornreis (Schw,G1,M)

Nr.66 -- O

Kartoffelsuppe

mit Karottenstreifen (E,G1,M,Se)



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