

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

11.10. bis 15.10.2021

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schwäbische Linsen und Spätzle ein Paar Saiten Spätzle (Schw.5,E,G1,M)	Paniertes Schweineschnitzel Bratensoße Rahmspinat Bratkartoffeln (G1,M)	Penne Bolognese Hackfleisch- tomatensoße grüner Salat (Schw.E,G1,M)	Currywurst am Stück gebraten Schaschliksoße Erbsengemüse Langkornreis (Schw.5,G1,M)	Rahmfrikadelle cremige Soße dazu Macaronelli (Schw.E,G1,M)
Menü 2	Pfannengyros Fleisch von der Hähnchenkeule Tomatengemüse dazu Reis (G1,M) Dessert	Sahnegeschnetzeltes Hähnchenbruststreifen Rahmsoße mit Champignons Hörnlenudeln (E,G1,M)Dessert	Salzfleisch auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree (Schw.5,E,G1,M) Dessert	Ofenfrischer Fleischkäse Bratensoße mit Röst- zwiebeln, Spätzle,Kartoffel- salat (Schw.5,E,G1,M,S) Dessert	Paniertes Seelachsfilet Senfsahnesoße Salzkartoffeln (F,M,S) Dessert
Klein & Fein	vegetarisch Allg. Käsespätzle mit Röstzwiebeln bestreut (E,G1,M)	Drei Leberknödel auf Sauerkraut Kartoffelpüree (Schw.E,G1,M)	Schweinerücken- steak Rahmsoße dazu Spätzle (E,G1,M)	vegetarisch Erbseneintopf mit Kartoffelwürfel ein Brötchen (E,G1,M)	vegetarisch Edelgemüseteller in Sahnesoße Salzkartoffeln (E,G1,M,S)
Wahl- Menü	Paniertes Schweineschnitzel Bratensoße Rahmkarotten Kartoffelpüree (E,G1,M)	vegetarisch Paprikagulasch Soße mit Karotten, Mais Paprika, Kartoffeln, Zwiebel dazu Spätzle (E,G1,M)	vegetarisch Kaiserschmarrn dazu warmes Apfelmus (4,E,G1,M)	Piccata Milanese Pan. Schweineschnitzel mit Käse gefüllt Tomatensoße Spaghetti (1,E,G1,M)	Winzerschnitzel Pan.Schweineschnitzel in Zwiebelsoße Spätzle (E,G1,M)
Kalt- Menü	Wurstsalat "Bayrische Art" Käse + Gurkenstreifen zwei Brezeln (Schw.5,2,4,G1,M,S)	Nordseeteller Paniertes Seelachsfilet Remoulade, garniert Kartoffelsalat (E,F,G1,M,S,Se)	Paniertes Schweineschnitzel auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)	Wurstsalat "Schweizer Art" mit Käsestreifen Ciabattabrot (Schw.1,5,G1,M)	Eine große Scheibe Fleischkäse Senf, Gurke, Kartoffel- u. Nudelsalat (Schw.4,E,G1,M,S)
Salat- Topf	Paniertes Schweineschnitzel auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)	Bauernsalat vier Pfannenfrikadellen Blatt- und versch. Salate Dressing, Bröt. (Schw.E,G1,M,S)	Chef Salat Schinken, Käse, Ei Sahnedressing, ein Brötchen (Schw.1,5,E,G1,M,S)	Griechischer Salat Gyros (Geflügel) Hirtenkäse Tzatzikidressing, Oliven Peperoni, Bröt (E,G1,M,S)	Vier Chicken Nuggets auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)
Classic	Jäger- Hacksteak "Fürsterin Art" Bratensoße mit Champignons Spätzle (E,G1,M)Dessert	Rotes Thai Curry vier Hähnchenfilets in Kokos- Curry- Soße (scharf) Gemüse Langkornreis (G1,M)	Drei Pfannenfrikadellen Madagaskar Rahmsoße mit Paprika Zwiebel, grüner Pfeffer Spätzle (Rind.,E,G1,M)Dessert	Hähnchenkeule vom Grill Rahmsoße Macaronelli (E,G1,M) Dessert	Gefüllter Paprika Tomatensoße Langkornreis (Schw.E,G1,M,S)

Tiefkühlmenüs:
Nr.11 auch Diabetiker O
Leberknödel
 Sauerkraut
 Kartoffelpüree (Schw.E,G1,M)
Nr.88 auch Diabetiker O
Hackbraten
 Bratensoße
 Eierteigwaren (Schw.E,G1,M)
Nr.50 auch Diabetiker O
Schweinebraten
 Bratensoße
 Bayrischkraut
 Semmelknödel (E,G1,M)
Nr.19 auch Diabetiker O
Pan.Fischfilet
 Sahnesoße
 Salzkartoffeln (F,M)
Nr.99 auch Diabetiker O
Hühnerfrikasse
 Erbsen,Rahmsoße
 Langkornreis



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