

Name:

Ort:



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

Straße:

Tel.:

Speiseplan vom

21.10. bis 27.10.2024

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Fünf Cevapcici (Rind) auf Tomatengemüse dazu Langkornreis (Rind,G1,M)	Spaghetti Bolognese Spaghetti mit Hackfleischtomatensoße (Schw.E,G1,M)	Paniertes Putenschnitzel Bratensoße Kohlrabi Kartoffelpüree (E,G1,M)	Hausgemachter Fleischkäse Bratensoße mit Röst- zwiebel, Spätzle Kartoffelsalat (Schw.5,E,G1,M,S)	Paniertes Alaska-Seelachsfilet Dillsoße dazu Salzkartoffeln (F,G1,M,S)
Menü 2	Schwäbische Linzen und Spätzle ein Paar Saiten (Schw.5,E,G1,M,S) Dessert	Vier Leberknödel auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree (Schw.E,G1,M) Dessert	Rostbratwurst vom Grill "Winzer Art" Bratensoße, ged. Zwiebeln Spätzle (Schw.5,E,G1,M)Dessert	Zwei panierte Hähnchenfilets Bratensoße Cremespinat Bratkartoffeln (G1,M)Dessert	Filetpfanne drei Hähnchenfilets natur Rahmsoße Farfalle (E,G1,M,S)Dessert
Wahl-Menü	vegetarisch Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln (E,G1,M,S,2)	vegetarisch Süßer Reis mit Früchten Zucker und Zimt (4,E,G1,M)	vegetarisch Zwei Gemüsemaultaschen auf Kohlrabigemüse Kartoffelpüree (E,G1,M,Se)	vegetarisch Kürbiscremesuppe mit Kartoffel - und Karottenwürfeln ein Brötchen (E,G1,M,S)	vegetarisch Edelgemüseteller helle Soße dazu Salzkartoffeln (G1,M,Se,S)
Kalt-Menü	Russische Eier drei halbe Eier auf Fleischsalat zwei Bröt. (Schw.4,5,E,G1,M,S)	Belegtes Ciabatta Ciabatta belegt mit Hähnchengyros, Kraut Tomate, Gurke (E,G1,M,S,)	Nordseeteller Pan.Alaska-Seelachsfilet mit Remoulade und Kartoffelsalat (F,G1,M,Se,S)	Belegtes Ciabatta Ciabatta belegt mit paniertem Putenschnitzel Tomate, Gurke (E,G1,M,S,)	Paniertes Schweineschnitzel dazu Kartoffelsalat (E,G1,M,Se,S)
Salat-Topf	Bunte Salatplatte versch. Rohkostsalate dazu zwei panierte Hähnchenfilets (E,G1,M,S)	Griech. Bauernsalat zwei Hirtenspieße (Rind) Tzatzikidressing, Blatt- und Rohkostsalat, Bröt. (E,G1,M,S)	Salat Hawaii drei gebr. Hähnchenfilets Ananas, Blatt- und Rohkost- salat, Dress., Bröt. (4,E,G1,M,S)	Bunte Salatplatte versch. Rohkostsalate dazu ein gebackenes Fleischküchle (Schw.E,G1,M,S)	Chef Salat Schinken, Käse, Ei, Blatt- und Rohkostsalat, Dres- sing, Bröt. (Schw.1,5,E,G1,M,S)
Classic	Zwei panierte Jägerschnitten Bratensoße Rotkraut,Püree (Schw.4,E,G1,M) Dessert	Rahmgeschnetztes Rahmsoße mit Pilzen, Hähnchenbruststreifen dazu Maccronelli Schwedensalat (E,G1,M,S)	Penne al Amatriciana di Modena Speck,Zwiebeln,Tomaten- soße (Schw.E,G1,M,S) Dessert	Gefüllter Paprika mit Hackfleischfüllung Tomatensoße Reis (Schw.G1,M) Dessert	Hausgemachtes Fleischküchle Bratensoße Rosenkohl Kartoffelpüree (Schw.E,G1,M)

Tiefkühlmenüs

Nr.50 -- O

SchweinebratenBratensoße,Bayrischkraut
Semmelknödel(E,G1,M)

Nr.76 -- O

Pfannenfrikadelle"Winzer Art"
mit Zwiebelsoße
Spätzle (Schw.E,G1,M)

Nr.77 -- O

Kohlroulademit Rahmsoße
Kartoffelpüree (Schw.E,G1,M,S)

Nr.32 -- O

Chili con CarneHackfleischtopf
mit Bohnen,Zwiebel,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