

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

Speiseplan vom

Straße:

Tel.:

15.04. bis 19.04.2019

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schwäbische Linsen und Spätzle ein Paar Saiten (Schwein) gesch. Spätzle (5,E,G1,M)	Pfannen-frikadelle Bratensoße Rosenkohl Kartoffelpüree (Schw,5,G1,M)	Hackfleischrollen "Mailänder Art" mit Käse gefüllt Tomatensoße Farfallennudeln (Schw,1,E,G1,M)	Paniertes Schweineschnitzel Bratensoße Wirsinggemüse Kartoffelpüree (G1,M)	Wir wünschen Ihnen Frohe Osterfeiertage
Menü 2	Salzfleisch auf Sauerkraut Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln (Schw,G1,M) Dessert	Pasta Pasta Spaghetti Bolognese Hackfleisch- tomatensoße (Schwein) gr. Salat (E,G1,M,S) Dessert	Eine kleine Schweinehaxe Bratensoße Rotkraut, Kartoffel- püree (G1,M) Dessert	Bergbauernhacksteak mit Röstzwiebeln und Käse überbacken, Bratensoße, Spätzle (Schw,1,5,E,G1,M) Dessert	
Klein & Fein	Fünf Chicken Nuggets Würfelfarotten Kartoffelpüree (G1,M)	vegetarisch Gemüseintopf mit Spätzleeinlage ein Brötchen (E,G1,M)	Hähnchen-bruststreifen in Rahmsoße geschabte Spätzle (E,G1,M)	vegetarisch Gemüsebratling auf Rahmwirsing Kartoffelpüree (G1,M)	Achtung Osterfeiertage
Wahl-Menü	vegetarisch Paprikagulasch deftige Soße mit Paprika Kartoffel-Karottenwürfel Mais, gesch. Spätzle (E,G1,M)	Käseschnitzel Pan. Schweineschnitzel mit Käse überbacken Bratensoße, gesch. Spätzle (1,E,G1,M)	vegetarisch Germknödel mit Kirschfüllung dazu warme Vanillesoße (4,E,G1,M)	Vier Schwäbische Mautaschen in der Brühe "abgeschmelzt" ein Brötch. (Schw,E,G1,M,S,Se)	nächste Warmauslieferung Dienstag: 23. April
Kalt-Menü	Wurstsalat "Schweizer Art" mit Käsestreifen, Ciabattabrot (Schw,1,5,G1,M,S)	Nordseeteller Pan. Seelachsfilet mit Remoulade und Kartoffelsalat (F,G1,M,S)	Paniertes Schweineschnitzel auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)	Wurstsalat mit Paprika-Peperoni- und Zwiebeln Fladenbrot (Schw,5,G1,M)	
Salat-Topf	Salat satt Pan. Hähnchenschnitte auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)	Chef-Salat Schinken, Käse, Ei Sahnedressing ein Brötchen (Schw,1,5,G1,M,S)	Griechischer Salat Gyros(Geflügel)Hirtenkäse Oiven-Peperoni-Tzatzikidr. ein Brötchen (2,E,G1,M,S,Se)	Salat satt Bifteki mit Käse gefüllt auf bunter Salatplatte (Schw,E,G1,M,S)	
Diabetiker-Menü	Gebackener Fleischkäse Bratensoße mit Röstzwiebeln Spätzle, Kartoffelsalat (Schw,5,E,G1,M) Dessert	Geschnetzelte Schweineleber Bratensoße mit Röstzwiebeln Kartoffelpüree (G1,M)	Thai Curry marinierte Hähnchenfilets Kokos-Gemüse- Currysoße (scharf) Langkornreis Dessert	Hausgemachtes Fleischkühle Apfelrotkraut Bratensoße, Püree (Schw,4,5,G1,M) Dessert	

Tiefkühlmenüs:

Nr.27 auch Diabetiker O
Siedfleischtopf (Rind)
Sahnemeerrettichsoße
Salzkartoffeln (G1,M)

Nr.36 auch Diabetiker O
Jägerpfanne (Schwein)
Wildrahmsoße mit Pilzen
Eierteigwaren (E,G1,M)

Nr.40 auch Diabetiker O
Kasslerbraten "Winzer Art"
Rotweinsoße mit Zwiebeln
Bandnudeln (Schw,A,E,G1,M)

Nr.70 auch Diabetiker O
Fleischkühle (Schwein)
Bratensoße, Rotkraut
Kartoffelpüree (5,G1,M)

Nr. 19 auch Diabetiker O
Pan. Seelachsfilet
Sahnesoße
Salzkartoffeln (F,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