

Heute bis 14 Uhr bestellt, morgen bestens gespeist

Name:

Ort:



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

Speiseplan vom

Straße:

Tel.:

Fax: (0 72 31) 144 24-14

www.awo-nordschwarzwald.de

10.06. bis 14.06.2019

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	FEIERTAG	Schwäbische Linsen und Spätzle ein Paar Saiten gesch. Spätzle (Schw,5,E,G1,M)	Panierte Hähnchenschnitte Bratensoße Rahmspinat Bratkartoffeln (G1,M)	Pasta Pasta Pasta Penne "Bolognese" Hackfleisch- tomatensoße grüner Salat (Schw,E,G1,M)	Paniertes Seelachsfilet Senfsahnesoße dazu Salzkartoffeln (F,G1,M,S)
Menü 2	Pfingstmontag	Currypfanne "Bombay" vier Hackfleischröllchen Curryfrüchtesoße Reis (Schw,4,G1,M)Dessert	Bergbauernhacksteak mit Röstzwiebeln und Käse überbacken Bratensoße, Spätzle (Schw,1,5,E,G1,M) Dessert	Eine kleine Schweinehaxe Bratensoße Rotkraut, Kartoffel- püree (G1,M) Dessert	Schwäbisches Zwiebelfleisch Bratensoße mit gedämpften Zwiebeln Nudeln (Rind,E,G1,M)Dessert
Klein & Fein		Panierte Putenschnitte Lauchgemüse Kartoffelpüree (G1,M)	vegetarisch Drei Semmelknödel dazu eine Spinatsahnesoße (G,M1)	vegetarisch Kartoffelsuppe mit Karottenstreifen ein Brötchen (G1,M)	vegetarisch Spargelmenü in Soße holl. Art Salzkartoffeln (G1,M)
Wahl- Menü		vegetarisch Spaghetti "Funghi" frische Champignons in Rahmsahnesoße grüner Salat (E,G1,M)	Gefüllte Roulade Bratensoße Rosenkohl Kartoffelpüree (Schw,G1,M)	Rahmtöpfe Zarte Hähnchenfilets Rahmsauce mit frischen Champignons Bandnudeln (E,G1,M)	Besenteller Salzfleisch Leberknödel Sauerkraut Kartoffelpüree (Schw,G1,M)
Kalt- Menü		Wurstsalat "Schweizer Art" mit Käsestreifen Bauernweck (Schw,1,5,G1,M)	Nordseeteller Paniertes Seelachsfilet Remoulade, garniert Kartoffelsalat (F,G1,M)	Paniertes Schweineschnitzel auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)	Wurstsalat "Holsteiner Art" mit Gurkenstreifen Ciabattabrot (Schw,4,5,G1,M)
Salat- Topf		Fünf Chicken Nuggets 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 Peperoni,Oliven,Tzatziki- dr.ein Brötch.(2,G1,M,S,Se)	Panierte Putenschnitte auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)
Diabetiker- Menü		Hausgemachtes Fleischkühle Bratensoße Lauchgemüse Kartoffelpüree (Schw,5,G1,M)	Pasta Pasta Pasta Spaghetti "Bolognese" Hackfleisch- tomatensoße gr. Salat (Schw,E,G1,M)Dessert	Siedfleischtopf Sahnemeerrettichsoße mit Gemüsestreifen Petersilienkartoffeln (Rind,G1,M) Dessert	Rostbratwurst auf Sauerkraut Kartoffelpüree (Schw,G1,M)

Tiefkühlmenüs:

- Nr.35 auch Diabetiker O
Sahnegeschnetzeltes
cremige Soße mit Champ-
ignons,Eierteigwaren(E,G1,M)
- Nr.40 auch Diabetiker O
Hähnchenkeule
Rahmsauce
Eierteigwaren (E,G1,M)
- Nr.50 auch Diabetiker O
Schweinebraten
Bratensoße
Bayrischkraut
Semmelknödel
- Nr.80 auch Diabetiker O
Roulade mit Hackfleisch-
füllung (Schwein)
Bratensoße,Rotkraut
Kartoffelpüree (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 = Sesamamen
- So = Sojabohnen
- W = Weichtiere

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