

# SPEISEPLAN

Essen für Schulen & Kindergärten



Speiseplan vom 12.03. bis 16.03.2018

KW 11

	Montag	Anzahl	Dienstag	Anzahl	Mittwoch	Anzahl	Donnerstag	Anzahl	Freitag	Anzahl
Tagesgericht I	<b>Knusprig gebratene Pfannenfrikadelle</b> Rahmsoße, Kartoffelpüree (Schw,5,E,G1,M,S)		<b>Currywurst</b> Rostbratwurst am Stück gebr., leckere Soße Langkornreis (Schw,5,G1,M)		<b>Schweinebratenscheibe "mager"</b> Hausgemachte Soße Spätzle (E,G1,M)		<b>Hausgemachter Hackbraten</b> Bratensoße, Kartoffelpüree (Schw,5,E,G1,M,S)		<b>Spaghetti "Speziale"</b> Sahnetomatensoße mit Putenbruststreifen (E,G1,M)	
T II o. Schwein	Schwäbische <b>Linsen und Spätzle</b> eine Putenwurst (5,E,G1,M)		<b>Kleine Hähnchenbrust</b> Rahmsoße Farfallennudeln Karottensalat (E,G1,M,S)		<b>Paniertes Putenschnitzel</b> Bratensoße Kartoffelpüree (G1,M)		Pasta Pasta Pasta <b>Penne Napoli</b> fruchtige Tomatensoße grüner Salat (E,G1,M,S)		<b>Fünf panierte Hähnchenbruststücke</b> Kohlrabigemüse in Rahm Kartoffelpüree (G1,M)	
Vegetarisch	<b>Paprikagulasch</b> deftige Soße mit Paprika Kartoffeln und Karotten gesch. Spätzle (E,G1,M)		<b>Gnocchi</b> in Tomatensoße mit Tomatenwürfel (E,G1,M)		<b>Drei Semmelknödel</b> dazu eine Spinatsahnesoße (G1,M)		<b>Drei Pfannkuchen</b> dazu warmes Apfelmus (4,E,G1,M)		<b>Gemüserösti</b> Kohlrabigemüse Kartoffelpüree (G1,M,Se)	
Salat	<b>Salat satt</b> Fünf Chicken Nuggets auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)		<b>Griechischer Salat</b> Gyros (Pute) Hirtenkäse,Oliven Peperoni,Tzatzikidress, ein Brötchen (2,6,E,G1,M,S,Se)		<b>Salat Hawaii</b> Gebr. Hähnchenbrustwürfel Ananas, Hausdressing ein Brötchen (4,E,G1,M,S)		<b>Chef Salat</b> Schinken, Käse, Ei Hausdressing ein Brötchen (Schw,1,5,G1,M,S)		<b>Salat satt</b> Pan. Schnitzeltasche mit Käse gef. auf bunter Salatplatte (Schw,1,E,G1,M,S)	
Baguette	<b>Hähnchenbruststreifen</b> (E,G1,M,S)		<b>Chicken Nuggets</b> (E,G1,M,S)		<b>Ciabatta mit Gyros</b> (Pute,E,G1,M,S)		<b>Schinken+Käse</b> (Schw,1,5,E,G1,M,S)		<b>Steakburger</b> (Schw,E,G1,M,S)	

Die Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch zubereitet und sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Wir empfehlen eine Heißhaltung der Menüs bei 75°C im Backofen.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3=mit Antioxidationsmittel; 4=mit Süßungsmittel; 5=mit Phosphat; 6=geschwärzt; A=mit Alkohol;

Hauptallergene: 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=Sesamensamen; So=Sojabohnen; W=Weichtiere; Änderungen vorbehalten. Mengenangaben beziehen sich auf Schülerportionen.



**AWO Nordschwarzwald**  
Ispringer Str. 1  
75179 Pforzheim

Tel: 07231-144 24 17  
Fax: 07231-144 24 14  
[www.awo-nordschwarzwald.de](http://www.awo-nordschwarzwald.de)

