

Name:

Ort:



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

Speiseplan vom

Straße:

Tel.:

Fax: (0 72 31) 144 24-14

www.awo-nordschwarzwald.de

19.02. bis 23.02.2018

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schwäbische Linsen und Spätzle 1 Paar Saiten (Schwein) Spätzle (5,E,G1,M)	Hausgemachtes Fleischkühle (Schwein) Bratensoße Apelrotkraut Kartoffelpüree (4,5,E,G1,M,S)	Schweinegeschnetzeltes "Winzer Art" Bratensoße mit gedämpften Zwiebeln gesch. Spätzle (E,G1,M)	Currywurst Rostbratwurst am Stück gebraten (Schwein) Schaschliksoße, Erbsen- gemüse, Reis (5,G1,M)	Piccata Milanese Paniertes Käseschnitzel (Schwein) Tomatensoße Spaghetti (1,E,G1,M)
Menü 2	Schaschlikpfanne Schweinefleischstreifen deftige Soße mit Zwiebeln Paprika und Mais Reis (G1,M) Dessert	Spaghetti Bolognese Hackfleisch- tomatensoße (Schwein) gr. Salat (E,G1,M,S)Dessert	Paniertes Schweineschnitzel mit Käse gefüllt, Braten- soße, Blumenkohlcreme Bratkartoffeln (1,G1,M)Dessert	Rahmtöpfe Putenbruststreifen cremige Soße mit Champignons, Stricklinudeln Schwedensalat (E,G1,M,S) Dessert	Paniertes Seelachsfilet Dillsahnesoße dazu Salzkartoffeln (F,G1,M) Dessert
Klein & Fein	Fünf Chicken Nuggets Würfelkarotten Kartoffelpüree (G1,M)	vegetarisch Kartoffelsuppe mit Karottenstiften ein Brötchen (G1,M,S,Se)	vegetarisch Gnocchi in Spinat- sahnesoße (E,G1,M)	vegetarisch Zwei Pfannkuchen Kohlrabi in Rahm Kartoffelpüree (E,G1,M)	vegetarisch Edelgemüseteller in holl. Soße Salzkartoffeln (E,G1,M)
Wahl- Menü	vegetarisch Maccaroni mit Ei gebacken Tomatensoße grüner Salat (E,G1,M,S)	Vier Rostbratwürstle "Nürnberger Art" (Schwein) Sauerkraut Kartoffelpüree (5,M)	Bifteki Hackfleischröllchen mit Käse gefüllt (Schwein) Tomatensahnesoße Farfallenuedeln (1,5,E,G1,M,S,Se)	Ofenfrischer Schweinebraten Bratensoße Rosenkohl Semmelknödel (G1,M)	Rindergeschnetzeltes "Ungarische Art" Soße mit Paprika Zwiebeln und Mais Macronelli (E,G1,M)
Kalt- Menü	Wurstsalat "Holsteiner Art" mit Gurkenstreifen Bauernweck (Schw,4,5,G1,M)	Russische Eier 3/2 Eier auf Fleischsalat 2 Brötchen (Schw,5,E,G1,M,S)	Nordseeteller Paniertes Seelachsfilet Remoulade, garniert Kartoffelsalat (F,G1,M,S,Se)	Paniertes Schweineschnitzel auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)	Wurstsalat mit Paprika, Zwiebeln Peperoni, Fladenbrot (Schw,5,G1,M)
Salat- Topf	Salat satt Paniertes Schweineschnitzel auf Salatplatte (E,G1,M,S)	Chef Salat Schinken, Käse, Ei Sahnedressing, ein Brötchen (Schw,1,5,G1,M,S)	Salat Nizza Thunfisch, Ei, Zwiebeln Balsamicodressing ein Brötchen (E,F,G1,M,S)	Hirtensalat Fünf Bifteki mit Käse gef. Peperoni, Oliven,Tzatziki- dr., ein Bröt (Schw,2,E,G1,M,S)	Salat satt Knusprig gebratenes Fleischkühle auf bunter Salatplatte (Schw,5,E,G1,M,S)
Diabetiker- Menü	Gebackener Fleischkäse (Schwein) Bratensoße mit Röstzwiebeln, Spätzle Kartoffelsalat (5,E,G1,M)Dessert	Seelachsfilet "natur" Dillsahnesoße Salzkartoffeln grüner Salat (F,G1,M,S)	Hackfleischröllchen mit Käse gefüllt (Schwein) Sahnetomatensoße Farfallenuedeln gr. Salat (5,E,G1,M,S,Se)Dessert	Hausgemachtes Fleischkühle (Schwein) Bratensoße Kohlrabi in Rahm Püree (5,E,G1,M,S)Dessert	Großmutter's Schnippelbohnen- eintopf eine Wurst (Schwein) gesch. Spätzle (5,G1,M)

Tiefkühlmenüs:

- Nr.02 auch Diabetiker O**
Drei Pfannkuchen
Schokosoße (4,E,G1,M)
- Nr. 03 auch Diabetiker O**
Hackfleischrolle (Schwein)
Tomatengemüse. Reis (G1,M)
- Nr. 04 auch Diabetiker O**
Fleischkäse (Schwein)
Bratensoße mit Röstzwiebeln
Spätzle (5,E,G1,M)
- Nr. 12 auch Diabetiker O**
Maccaroni mit Ei
Tomatensoße (E,G1,M)
- Nr. 19 auch Diabetiker O**
Schweinehaxenfleisch
Sauerkraut,Püree (G1,M)



1 = mit Farbstoff
2 = Konservierungsstoff
3 = Antioxidationsmittel
4 = Süßungsmittel
5 = Phosphat
6 = geschwärzt

E=Eier; Er=Erdnüsse; F=Fisch; G=Gluten; K=Krebs-
tiere; L=Lupinen; M=Milch, S=Senf; Sd=Schwefel-
dioxid; Se=Sellerie; Sf=Schalenfrüchte; Sm=Sesam-
samen; So=Sojabohnen; W=Weichtiere

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