

# SPEISEPLAN

Essen für Schulen & Kindergärten



Speiseplan vom 04.02. bis 08.02.2019

KW 06

	Montag	Anzahl	Dienstag	Anzahl	Mittwoch	Anzahl	Donnerstag	Anzahl	Freitag	Anzahl
Tagesgericht I	<b>Vier Chicken Wings</b> Tomatengemüse Langkornreis (G1,M)		<b>Rostbratwurst vom Grill</b> Sauerkraut Kartoffelpüree (Schw,G1,M)		<b>Pan. Schweineschnitzel</b> mit Käse gefüllt Bratensoße Kartoffelpüree (1,G1,M)		<b>Hähnchenfiletstreifen</b> in Sahnetomatensoße Schmetterlingsnudeln grüner Salat (E,G1,M,S)		<b>Fünf Minifrikadellen</b> Hausgemachte Soße Bandnudeln (Schw,E,G1,M)	
T II o. Schwein	<b>Panierte Hähnchenschnitte</b> Würfelkarotten Kartoffelpüree (G1,M)		<b>Sahnegeschnetzeltes</b> Rahmsoße mit Champignons, Eierhörnle Schwedensalat (Hähn,E,G1,M)		<b>Pasta Pasta Pasta Spaghetti Napoli</b> fruchtige Tomatensoße grüner Salat (E,G1,M,S)		<b>Geflügel-fleischkäse</b> Bratensoße, Püree grüner Salat (E,G1,M,S)		<b>Paniertes Seelachsfilet</b> Dillsahnesoße Salzkartoffeln (F,G1,M)	
Vegetarisch	<b>Maccaroni</b> mit Ei gebacken Tomatensoße grüner Salat (E,G1,M,S)		<b>Drei Pfannkuchen</b> dazu warmes Apfelmus (4,E,G1,M)		<b>Drei Semmelknödel</b> Champignoncreme mit frischen Champignons (G1,M)		<b>Paprikagulasch</b> deftige Soße mit Paprika Kartoffeln, Karotten, Mais gesch. Spätzle (E,G1,M)		<b>Edelgemüseteller</b> in Soße Holl. Art Salzkartoffeln (E,G1,M,Se)	
Salat	<b>Panierte Hähnchenschnitte</b> auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)		<b>Chef Salat</b> Schinken, Käse, Ei Sahnedressing, ein Brötchen (Schw,1,5,G1,M,S)		<b>Mexico Salat</b> Chicken Wings Barbecuedressing ein Brötchen (G1,M)		<b>Griechischer Salat</b> Gyros (Hähn.) Hirtenkäse Oliven, Peperoni, Tzatzikidr. ein Brötchen (2,E,G1,M,S,Se)		<b>Salat satt</b> Fünf Rindercevapcici auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)	
Baguette	<b>Chicken Nuggets</b> (E,G1,M,S)		<b>Schinken+Käse</b> (1,5,E,G,M,S)		<b>Ciabatta mit Gyros</b> (Pute,E,G1,M,S)		<b>Pan.Hähnchenburger</b> (E,G1,M,S)		<b>Mozzarella+Käse</b> (1,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=Sesamsamen; 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)

