

# SPEISEPLAN

Essen für Schulen & Kindergärten



Speiseplan vom 11.09. bis 15.09.2017

KW 37

	Montag	Anzahl	Dienstag	Anzahl	Mittwoch	Anzahl	Donnerstag	Anzahl	Freitag	Anzahl
Tagesgericht I	<b>Schaschliktopf</b> Schweinefleischstreifen Soße mit Paprika, Zwiebeln Mais, Langkornreis (G1,M)		<b>Hausgemachtes Fleischkühle</b> (Schwein) Bratensoße Kartoffelpüree (5,E,G1,M,S)		<b>Jägerpfanne</b> geschn. Schweinefleisch Wildrahmsoße mit Champ. Zwiebeln, Spätzle (E,G1,M)		<b>Ofenfrischer Fleischkäse</b> Bratensoße, Kartoffelpüree Karottensalat (5,E,G1,M)		<b>Rahmschnitzel</b> Schweinerückensteak cremige Soße Eierhörnle (E,G1,M)	
T II o. Schwein	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> Würfelkarotten Kartoffelpüree (G1,M)		Pasta Pasta Pasta <b>Spaghetti Napoli</b> fruchtige Tomatensoße grüner Salat (E,G1,M,S)		<b>Eine kl. Rindsroulade</b> mit Rinderhackfleisch gefüllt, Bratensoße Kartoffelpüree (G1,M)		<b>Currywurst</b> Rostbratwurst am Stück gebr. (Pute) Schaschliksoße Langkornreis (G1,M)		<b>Paniertes Seelachsfilet</b> Dillsahnesoße Salzkartoffeln (F,G1,M)	
Vegetarisch	<b>Drei Pfannkuchen</b> dazu warmer Schokopudding (4,E,G1,M)		<b>Schwäbische Kartoffelsuppe</b> mit Karottenstiften 1 Brötchen (E,G1,M)		<b>Gemüse- maultasche</b> auf Lauchgemüse Kartoffelpüree (E,G1,M)		<b>Maccaroni mit Ei gebacken</b> Tomatensoße grüner Salat (E,G1,M,S)		<b>Edelgemüseteller</b> in Holl. Soße Salzkartoffeln (G1,M)	
Salat	<b>Salat satt</b> 5 Chicken Nuggets auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)		<b>Chef- Salat</b> Schinken, Käse, Ei Hausdressing 1 Brötchen (Schw.1,5,G1,M,S)		<b>Hirtensalat</b> Gyros (Pute) Peperoni Hirtenkäse,Oliven,Tzatziki- dress, 1 Bröt. (6,E,G1,M,S,Se)		<b>Salat "Hawaii"</b> gebratene Hähnchen- bruststücke,Ananas,Haus- dress.,1 Bröt. (4,G1,M,S)		<b>Salat satt</b> Pan. Schweineschnitzel auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)	
Baguette	<b>Hähnchenbruststr</b> (E,G1,M,S)		<b>Schinken+Käse</b> (Schw.1,5,E,G1,M,S)		<b>Chicken Nuggets</b> (E,G1,M,S)		<b>Ciabatta mit Gyros</b> (Pute,E,G1,M,S)		<b>Pan.Schnitzelstr</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=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)

