

# SPEISEPLAN

Essen für Schulen & Kindergärten



Speiseplan vom 18.09. bis 22.09.2017

KW 38

	Montag	Anzahl	Dienstag	Anzahl	Mittwoch	Anzahl	Donnerstag	Anzahl	Freitag	Anzahl
Tagesgericht I	<b>Schwäbische Linsen und Spätzle</b> Bockwurst Spätzle (Schw.,5,E,G1,M)		<b>Zwei Maultaschen</b> Bratensoße, Kartoffelpüree (Schw.E,G1,M,S,Se)		<b>Fünf Fleischbällchen "Mailänder Art"</b> Tomatensoße Farfallenukeln (E,G1,M)		<b>Pfannenfrikadelle</b> Bratensoße Kartoffelpüree (Schw.5,E,G1,M,S)		<b>Rinderroulade</b> mit Rinderhackfleisch gefüllt, Bratensoße Spätzle (E,G1,M)	
T II o. Schwein	<b>Fünf Chicken Nuggets</b> Erbsen mit Scheibemöhrrchen, Püree (G1,M)		<b>Putenbruststreifen</b> in Champignonrahmsoße, Eierstrickli Schwedensalat (E,G1,M,S)		<b>Paniertes Putenschnitzel</b> Rahmspinat Kartoffelpüree (G1,M)		Pasta Pasta Pasta <b>Penne Napoli</b> fruchtige Tomatensoße grüner Salat (E,G1,M,S)		<b>Paniertes Seelachsfilet</b> Senfsahnesoße Salzkartoffeln (F,G1,M)	
Vegetarisch	<b>Paprikagulasch</b> deftige Soße mit Paprika Kartoffeln und Karotten gesch. Spätzle (E,G1,M)		<b>Paella</b> Spanische Reispfanne mit Gemüse		<b>Germknödel mit Kirschfüllung</b> dazu warme Vanillesoße (4,E,G1,M)		<b>3 Semmelknödel</b> dazu eine Spinatsahnesoße (G1,M)		<b>Farfalle "Alfredo"</b> Edelgemüse in Sahnetomatensauce, Farfalle (E,G1,M)	
Salat	<b>Salat satt</b> Paniertes Schweineschnitzel auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)		<b>Chef- Salat</b> Schinken und Käse Hausdressing 1 Brötchen (1,5,G1,M,S)		<b>Griechischer Salat</b> Mini Bifteki gef. mit Käse Oliven, Paprika, Tzatzikidr. 1 Brötchen (Schw,E,G1,M,S)		<b>Salat Nizza</b> Thunfisch, Zwiebeln Balsamicodressing 1 Brötchen (F,G1,M,S)		<b>Salat satt</b> Knusprig gebratenes Fleischküchle auf bunter Salatplatte (Schw.5,E,G1,M,S)	
Baguette	<b>Chicken Nuggets</b> (E,G1,M,S)		<b>Schinken+Käse</b> (Schw.1,5,E,G1,M,S)		<b>Frikadelle</b> (Schw,5,E,G1,M,S)		<b>Ciabatta mit Gyros</b> (Pute,E,G1,M,S)		<b>Thunfisch+Zwiebeln</b> (F,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)

