

Name:

Ort:

Straße:

Tel.:

Heute bis 14 Uhr bestellt, morgen bestens gespeist



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

Fax: (0 72 31) 144 24-14

www.awo-nordschwarzwald.de

Speiseplan vom

15.07. bis 19.07.2019

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Chicken Wings Tomatengemüse Langkornreis (G1,M)	Pasta Pasta Penne Bolognese Hackfleischtomatensoße grüner Salat (Schw,E,G1,M,S)	Hausgemachtes Fleischküchle Bratensoße Rotkraut Kartoffelpüree (E,G1,M,4)	Winzerbraten "Kassler Art" Rotweinssoße mit gedämpften Zwiebeln Bandnudeln (Pute,5,A,E,G1,M)	Paniertes Spelachsfilet Senfsahnesoße Salzkartoffeln (F,G1,M,S)
Menü 2	Schwäbische Linsen und Spätzle ein Paar Saiten (Schw,5,E,G1,M) Dessert	Ofenfrischer Schweinebraten Bratensoße Bayrischkraut, Semmelknödel (E,G1,M) Dessert	Sahnegeschnetzeltes Hähnchenfiletstreifen Rahmsauce mit Champignons, Stricknudeln Karottensalat(E,G1,M) Dessert	Panierte Putenschnitte Bratensoße Kohlrabigemüse Püree (E,G1,M) Dessert	Ofenfrischer Fleischkäse Bratensoße mit Röstzwiebeln, Spätzle Krautsalat (Schw,5,G1,M)Dessert
Klein & Fein	Panierte Hähnchenschnitte Würfelkarotten Kartoffelpüree (E,G1,M)	vegetarisch Drei Semmelknödel dazu eine Spinatsahnesoße (G1,M)	vegetarisch Paella Spanische Reispfanne mit Gemüse	vegetarisch Tortellini "verde" gefüllt mit Spinat + Ricotta Tomatensoße (E,G1,M)	vegetarisch Gemüserösti Lauchgemüse Kartoffelpüree (E,G1,M)
Wahl-Menü	vegetarisch Tagliatelle "Funghi" cremige Soße mit frischen Champignons grüner Salat (E,G1,M)	Salzfleisch und Putenschinken auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree (Schw,5,E,G1,M)	Spaghetti "Carbonara" Sahnesoße mit Schinken Champignons, Erbsen grüner Salat (Schw,E,G1,M,5,S)	Vier Maultaschen in der Brühe "abgeschmelzt" ein Brötchen (Schw,E,G1,M,S,Se)	Paniertes Schweineschnitzel Bratensoße Poreegemüse in Rahm Kartoffelpüree (E,G1,M)
Kalt-Menü	Wurstsalat "Holsteiner Art" mit Gurkenstreifen Bauernweck (Schw,5,G1,M)	Nordseeteller Pan.Seelachsfilet Remoulade Kartoffelsalat (E,F,G1,M,S,Se)	Zwei panierte Hähnchenschnitten auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)	Wurstsalat "Schweizer Art" mit Käsestreifen Ciabattabrot (Schw,1,5,G1,M)	Russische Eier 3/2 Eier auf Fleischsalat zwei Brötchen (Schw,5,G1,M,S)
Salat-Topf	Panierte Hähnchenschnitte auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)	Mexico Salat gebratene Hähnchenflügel Barbecuedres.versch.Salate ein Brötchen (E,G1,M,S)	Chef Salat Schinken,Käse,Ei Hausdressing ein Brötchen (Schw,1,5,G1,M,S)	Griechischer Salat Gyros(Gefflügel),Schafskäse Oliven,Peperoni,Tzazikidr. ein Brötchen (2,G1,M,S,Se)	Salat satt Vier Hackfleischröllchen auf bunter Salatplatte (Schw,E,G1,M,S)
Diabetiker-Menü	Schinkensteak "Hawai" mit Ananas + Käse überb. Sahnetomatensoße,Farfalle nudeln (Schw,1,E,G1,M,4)Dessert	Salzfleisch und Putenschinken auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree(Schw,E,G1,M,5)	Spaghetti "Carbonara" Sahnesoße mit Schinken Champignons,Erbsen,gr.Salat (Schw,E,G1,M,5,S) Dessert	Bifteki mit Käse gefüllte Hackfleischrolle Kohlrabi,Bratensoße Püree (Schw,1,E,G1,M) Dessert	Winzerhacksteak Bratensoße mit gedämpften Zwiebeln Spätzle, Kartoffelsalat (Schw,E,G1,M)

Tiefkühlmenüs:

Nr.01 auch Diabetiker O
Fleischkäse, Bratensoße
mit Röstzwiebeln
Spätzle (Schw,5,E,G1,M)
Nr. 11 auch Diabetiker O
Salzfleisch, Sauerkraut
Püree (Schw,E,G1,M)
Nr.18 auch Diabetiker O
Hackfleischrolle mit Käse
gef. Tomatensoße,Schmetter-
nudeln (1,Schw,E,G1,M)
Nr.35 auch Diabetiker O
Sahnegeschnetzeltes
mit Champignons
Eierteigwaren (E,G1,M)
Nr. 73 auch Diabetiker O
Fleischpflanzerl
Bratensoße,Bayrischkraut
Semmelknödel (Schw,5,G1,M)



**Gourmet
Chauffeur**

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Antioxidationsmittel
4 = mit Süßungsmittel

5 = mit Phosphat
6 = geschwärzt
A = mit Alkohol

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

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