

# SPEISEPLAN

Essen für Schulen & Kindergärten



Speiseplan vom 15.07. bis 19.07.2019

KW 29

	Montag	Anzahl	Dienstag	Anzahl	Mittwoch	Anzahl	Donnerstag	Anzahl	Freitag	Anzahl
Tagesgericht I	<b>Bifteki</b> mit Käse gefüllte Hackfleischrolle, Tomatensoße Farfallennudeln (Schw.1,E,G1,M)		<b>Magere Schweinebratenscheibe</b> Hausgemachte Bratensoße zwei Semmelknödel (E,G1,M)		<b>Spaghetti Carbonara</b> Sahnesoße mit Schinken, Erbsen, Champignons (5,E,G1,M)		<b>Drei Maultaschen</b> in der Brühe, ein Brötchen (Schw.E,G1,M,Se,S)		<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> Bratensoße Kartoffelpüree (E,G1,M)	
T II o. Schwein	<b>Vier Chicken Wings</b> Tomatengemüse Langkornreis (G1,M)		<b>Pasta Pasta Penne Napoli</b> Tomatensoße grüner Salat (E,G1,M,S)		<b>Sahnegeschnetzeltes</b> Hähnchenfiletstreifen, cremige Soße mit Pilzen, Strickli- nudeln, Karottensalat (E,G1,M)		<b>Panierte Hähnchenschnitte</b> Kohlrabi Kartoffelpüree (E,G1,M)		<b>Magere Putenschinkenscheibe</b> Bratensoße Spätzle (E,G1,M,5)	
Vegetarisch	<b>Tagliatelle Funghi</b> cremige Soße mit frischen Champignons grüner Salat (E,G1,M)		<b>Drei Semmelknödel</b> dazu eine Spinatsahnesoße (G1,M)		<b>Paella</b> Spanische Reispfanne mit Gemüse		<b>Tortellini "verde"</b> gefüllt mit Spinat + Ricotta Tomatensoße (E,G1,M)		<b>Gemüserösti</b> Lauchgemüse Kartoffelpüree (E,G1,M)	
Salat	<b>Panierte Hähnchenschnitte</b> auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)		<b>Mexico Salat</b> gebr. Hähnchenflügel Barbecuedress. versch. Salate ein Brötchen (E,G1,M,S)		<b>Chef Salat</b> Schinken, Käse, Ei Sahnedressing, ein Brötchen (Schw,1,5,G1,M,S)		<b>Griechischer Salat</b> Gyros (Hähn) Hirtenkäse Oliven, Peperoni, Tzatzikidr. ein Brötchen (2,E,G1,M,S,Se)		<b>Salat satt</b> Vier Hackfleischröllchen auf bunter Salatplatte (Schw.E,G1,M,S)	
Baguette	<b>Chicken Nuggets</b> (E,G1,M,S)		<b>Ciabatta mit Gyros</b> (Pute,E,G1,M,S)		<b>Schinken+Käse</b> (1,5,E,G,M,S)		<b>Thunfisch + Zwiebel</b> (F,E,G1,M,S)		<b>Frikadelle</b> (Schw.5,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. Mengenabgaben 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)

