

Name:

Ort:



Heute bis 14 Uhr bestellt, morgen bestens gespeist

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

Speiseplan vom

Straße:

Tel.:

Fax: (0 72 31) 144 24-14

www.awo-nordschwarzwald.de

09.04. bis 13.04.2018

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	<b>Schwäbische Linsen und Spätzle</b> ein Paar Saiten (Schwein) gesch. Spätzle (5,E,G1,M)	<b>Spaghetti Bolognese</b> Hackfleisch- tomatensoße (Schwein) grüner Salat (E,G1,M,S)	<b>Pfannen- frikadelle</b> Bratensoße grüne Bohnen, Sellerie- Kartoffelpüree (5,E,G1,M,S)	<b>Zwei pan. Putenschnitzel</b> Bratensoße Erbsen und Möhrchen Bratkartoffeln (1,G1,M)	<b>Paniertes Seelachsfilet</b> Senfsahnesoße dazu Salzkartoffeln (F,G1,M)
<b>Menü 2</b>	<b>Hähnchen- brustfilets</b> Rahmsoße mit Cham- pignons, Spätzle Karottens. Dessert (E,G1,M)	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Käse gefüllt Bratensoße, Rahmspinat Püree, Dessert (1,G1,M)	<b>Vier Rostbratwürstle</b> (Schwein) Sauerkraut dazu Püree, Dessert (5,G1,M)	<b>Currywurst</b> Rostbratwurst am Stück gebraten (Schwein) Schaschliksoße, Erbsen Reis, Dessert (5,G1,M,S)	<b>Sieben panierte Hähnchenbruststücke</b> Chicken Nuggets Mischgemüse Püree, Dessert (G1,M)
<b>Klein &amp; Fein</b>	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> Würfelkarotten Kartoffelpüree (G1,M)	vegetarisch <b>Kartoffelsuppe</b> mit Karottenstreifen ein Brötchen (E,G1,M,S)	<b>Kleine Hähnchenbrust- filets "Mailänder Art"</b> Sahnetomatensoße Farfalle (E,G1,M)	<b>Medaillons vom Schweinerücken</b> Zwiebelsoße Spätzle (E,G1,M)	vegetarisch <b>Edelgemüseteller</b> in holl. Soße Salzkartoffeln (E,G1,M,S,Se)
<b>Wahl- Menü</b>	vegetarisch <b>Maccaroni mit Ei gebacken</b> Tomatensoße grüner Salat (E,G1,M,S)	<b>Fischfilet natur</b> Dillsahnesoße dazu Salzkartoffeln (F,G1,M,S)	vegetarisch <b>Buntes Pfannengemüse</b> dazu Reis und Kräuterquark (M)	vegetarisch <b>Drei Pfannkuchen</b> dazu warmes Apfelmus (4,E,G1,M)	<b>Currypfanne Bombay</b> Hähnchenfilets auf Bananen- Curry- Früchtesoße dazu Langkornreis (E,G1,M,S)
<b>Kalt- Menü</b>	<b>Wurstsalat "Bayrische Art"</b> Käse- und Gurkenstreifen Bauernweck (Schw.1,4,5,G1,M)	<b>Russische Eier</b> 3/2 Eier auf Fleischsalat zwei Brötchen (Schw,5,E,G1,M,S)	<b>Zwei knusprige Frikadellen</b> (Schwein) Kartoffel-und Nudelsalat (5,E,G1,M,S)	<b>Nordseeteller,</b> Pan. Seelachsfilet Remoulade, garniert Kartoffelsalat (E,F,G1,M,S,Se)	<b>Wurstsalat</b> mit Peperoni, Zwiebeln Paprika, Fladenbrot (Schw,5,E,G1,M,S)
<b>Salat- Topf</b>	<b>Salat satt</b> Kartoffeltasche mit Frischkäsefüllung auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S,Se)	<b>Chef Salat</b> Schinken, Käse, Ei Sahnedressing, ein Brötchen (Schw,1,5,G1,M,S)	<b>Salat Nizza</b> Thunfisch, Ei, Zwiebeln Balsamicodressing ein Brötchen (E,F,G1,M,S)	<b>Griechischer Salat</b> Gyros (pute) Hirtenkäse,Oliven Peperoni, Tzatzikidress, ein Brötchen (2,6,E,G1,M,S,Se)	<b>Salat satt</b> Knusprig gebratenes Fleischküchle auf bunter Salatplatte (Schw,5,E,G1,M,S)
<b>Diabetiker- Menü</b>	<b>Hausgemachtes Fleischküchle</b> dazu Bratensoße Würfelkarotten und Püree, Dessert (5,E,G1,M,S)	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Tomate und Käse überb., Sahnetomaten- soße und Spaghetti (E,G1,M)	<b>Schweizer Käseschnitzel</b> mit Käse gefüllt, Erbsen und Möhrchen, Soße Püree, Dessert (5,E,G1,M,S)	<b>Schwabenteller</b> Maultasche, Schweine- lendchen dazu eine Pilzrahmsoße und Spätzle, Dessert (E,G1,M)	<b>Ein Paar Saiten</b> auf buntem Gemüse dazu Salzkartoffeln (5,E,G1)

**Tiefkühlmenüs:**

Nr. 95 auch Diabetiker O  
gef. Roulade dazu  
Bratensoße, Wirsing,  
Kartoffelpüree

Nr. 100 auch Diabetiker O  
Fleischkäse  
Bratensoße, Spätzle

Nr. 44 auch Diabetiker O  
Fischfilet natur  
an Sahnesoße dazu  
Salzkartoffeln

Nr. 77 auch Diabetiker O  
Geschnetzelte  
Schweineleber,  
Apfelrahmsoße,  
Kartoffelpüree



1 = mit Farbstoff  
2 = Konservierungsstoff  
3 = Antioxidationsmittel  
4 = Süßungsmittel  
5 = Phosphat  
6 = geschwärzt

E=Eier; Er=Erdnüsse; F=Fisch; G=Gluten; K=Krebs-  
tiere; L=Lupinen; M=Milch, S=Senf; Sd=Schwefel-  
dioxid; Se=Sellerie; Sf=Schalenfrüchte; Sm=Sesam-  
samen; So=Sojabohnen; W=Weichtiere

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