

# SPEISEPLAN

Essen für Schulen & Kindergärten



Speiseplan vom 09.04. bis 13.04.2018

KW 15

	Montag	Anzahl	Dienstag	Anzahl	Mittwoch	Anzahl	Donnerstag	Anzahl	Freitag	Anzahl
Tagesgericht I	<b>Schaschlikpfanne</b> Schweinefleischstreifen Soße mit Paprika, Mais Zwiebeln, Reis (G1,M)		<b>Knusprig gebratenes Fleischkühle</b> (Schwein) Bratensoße Kartoffelpüree (5,E,G1,M,S)		<b>Hackfleischrolle</b> mit Käse gefüllt (Schwein) Sahnetomatensoße Farfallennudeln (1,E,G1,M,Se)		<b>Currywurst</b> Rostbratwurst am Stück gebraten (Schwein) Schaschlikoße, Reis (5,G1,M)		<b>Piccata Milanese</b> Pan. Schweineschnitzel mit Käse gefüllt, Tomaten- soße, Spaghetti (1,E,G1,M)	
T II o. Schwein	<b>Fünf Chicken Nuggets</b> Würfelkarotten Kartoffelpüree (G1,M)		<b>Spaghetti Napoli</b> fruchtige Tomatensoße grüner Salat (E,G1,M,S)		<b>Paniertes Putenschnitzel</b> Hausgemachte Soße Kartoffelpüree (G1,M)		<b>Putenrahmtöpfe</b> cremige Soße mit Cham- pignons, Stricklinudeln Schwedensalat (E,G1,M,S)		<b>Paniertes Fischfilet</b> Dillsahnesoße Salzkartoffeln (F,G1,M)	
Vegetarisch	<b>Maccaroni mit Ei gebacken</b> Tomatensoße grüner Salat (E,G1,M,S)		<b>Schwäbische Kartoffelsuppe</b> mit Karottenstiften ein Brötchen (G1,M,S,Se)		<b>Buntes Pfannengemüse</b> dazu Reis und Kräuterquark (M)		<b>Drei Pfannkuchen</b> dazu Apfelmus (4,E,G1,M)		<b>Edelgemüseteller</b> in Holl. Soße Salzkartoffeln (E,G1,M)	
Salat	<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,E,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 Fleischkühle 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>Ciabatta mit Gyros</b> (Pute,E,G1,M,S)		<b>Frischkäse</b> (E,G1,M,S)		<b>Steakburger</b> (Ciabatta,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)

