

# SPEISEPLAN

Essen für Schulen & Kindergärten



Speiseplan vom 14.01. bis 18.01.2019

KW 03

	Montag	Anzahl	Dienstag	Anzahl	Mittwoch	Anzahl	Donnerstag	Anzahl	Freitag	Anzahl
Tagesgericht I	<b>Schwäbische Linsen und Spätzle</b> eine Putenwurst Spätzle (5,E,G1,M)		<b>Currywurst</b> Rostbratwurst am Stück Schaschliksoße Langkornreis (Schw,G1,M)		<b>Magere Schweinebratenscheibe</b> Hausgemachte Soße Spätzle (E,G1,M)		<b>Fünf kleine Frikadellen</b> Bratensoße Kartoffelpüree (Schw,5,G1,M)		<b>Hausgemachter Hackbraten</b> Bratensoße Spätzle (Schw,E,G1,M)	
T II o. Schwein	<b>Hähnchenbruststreifen</b> Soße mit Mais Paprika und Zwiebeln Langkornreis (G1,M)		<b>Sahnegeschnetzeltes</b> Rahmsoße mit frischen Champignons, Eierhörnle Karottensalat (Hähn,E,G1,M)		<b>Panierte Putenschnitte</b> Würfelkarotten Kartoffelpüree (G1,M)		<b>Spaghetti Napoli</b> Tomatensoße grüner Salat (E,G1,M,S)		<b>Vier Geflügelfleischröllchen</b> Bratensoße Kartoffelpüree (G1,M)	
Vegetarisch	<b>Süßer Reis</b> mit Früchten, bestreut mit Zucker und Zimt (4)		<b>Maccaroni</b> mit Ei gebacken Tomatensoße grüner Salat (E,G1,M,S)		<b>Paprikagulasch</b> deftige Soße mit Paprika Kartoffeln und Karotten gesch. Spätzle (E,G1,M)		<b>Paella</b> spanische Reispfanne mit Gemüse		<b>Gemüsemaultasche</b> Lauchgemüse Kartoffelpüree (E,G1,M,S,Se)	
Salat	<b>Panierte Schnitzeltasche</b> mit Käsefüllung auf bunter Salatplatte (Schw,E,G1,M,S)		<b>Griechischer Salat</b> Gyros (Hähn.) Hirtenkäse Oliven, Peperoni, Tzatzikidr. ein Brötchen (2,E,G1,M,S,Se)		<b>Chef Salat</b> Schinken, Käse, Ei Sahnedressing, ein Brötchen (Schw,1,5,G1,M,S)		<b>Salat Hawaii</b> Gebr. Hähnchenfilets Ananas, Hausdressing ein Brötch. (4,G1,M,S)		<b>Salat satt</b> Fünf gebratene Minifrikadellen versch.Salate (Schw,5,E,G1,M)	
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>Pan.Hähnchenburger</b> (E,G1,M,S)		<b>Salami+Käse</b> (Schw,1,5,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)

