

# SPEISEPLAN

Essen für Schulen & Kindergärten



Speiseplan vom 14.05. bis 18.05.2018

KW 20

	Montag	Anzahl	Dienstag	Anzahl	Mittwoch	Anzahl	Donnerstag	Anzahl	Freitag	Anzahl
Tagesgericht I	<b>Hausgemachtes Fleischkühle</b> Bratensoße Spätzle (Schw,5,E,G1,M)		<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> Cremespinat Kartoffelpüree (G1,M)		<b>Drei Schwäbische Maultaschen</b> in der Brühe 1 Brötchen (Schw,E,G1,M,S,Se)		<b>Roulade</b> mit Hackfleisch gefüllt (Schwein) Bratensoße Kartoffelpüree (5,E,G1,M,S)		<b>Hähnchenfilet</b> Bratensoße Spätzle Karottensalat (E,G1,M)	
T II o. Schwein	<b>Panierte Putenschnitte</b> Lauchgemüse Kartoffelpüree (G1,M)		<b>Sahnegeschnetzeltes</b> (Pute) cremige Soße mit Champignons Farfallennudeln (E,G1,M)		<b>Currywurst</b> (Pute) am Stück gebraten Schaschliksoße Langkornreis (5,E,G1,M,S)		Pasta Pasta Pasta <b>Spaghetti Napoli</b> Tomatensoße grüner Salat (E,G1,M,S)		<b>Paniertes Seelachsfilet</b> Senfsahnesoße Salzkartoffeln (F,G1,M,S)	
Vegetarisch	<b>Maccaroni mit Ei gebacken</b> Tomatensoße grüner Salat (E,G1,M,S)		<b>Spargelstücke</b> in Holl. Soße Salzkartoffeln (G1,M,S,Se)		<b>Käsespätzle "Allgäuer Art"</b> Käsesoße grüner Salat (E,G1,M,S)		<b>Paella</b> Spanische Reispfanne mit Gemüse		<b>Gemüserösti</b> auf Kohlrabigemüse Salzkartoffeln (G1,M)	
Salat	<b>Salat satt</b> Paniertes Schweineschnitzel auf Salatplatte (E,G1,M,S)		<b>Caesar Salat</b> Gebr. Hähnchenfilets Pflirsichstücke, Sahnedr. Ein Brötchen (4,E,G1,M,S)		<b>Griech. Bauernsalat</b> Fünf Bifteki mit Käse gef. Pepperoni, Oliven, Tzatzikidr ein Bröt. (Schw,2,E,G1,M,S)		<b>Chef Salat</b> Schinken, Käse, Ei Sahnedressing, ein Brötchen (Schw,1,5,G1,M,S)		<b>Salat satt</b> Fünf Chicken Nuggets auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)	
Baguette	<b>Ciabatta mit Gyros</b> (Pute,E,G1,M,S)		<b>Chicken Nuggets</b> (E,G1,M,S)		<b>Hähnchenfilets</b> (Ciabatta,E,G1,M,S)		<b>Schinken+Käse</b> (1,5,E,G,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)

