

# SPEISEPLAN

Essen für Schulen & Kindergärten



Speiseplan vom 08.01. bis 12.01.2018

KW 02

	Montag	Anzahl	Dienstag	Anzahl	Mittwoch	Anzahl	Donnerstag	Anzahl	Freitag	Anzahl
Tagesgericht I	<b>Bifteki</b> Hackfleischrolle mit Käse gefüllt, Tomatengemüse, Reis (Schw,1,E,G1,M,S)		<b>Knusprig gebratene Pfannenfrikadelle</b> (Schwein) Bratensoße Kartoffelpüree (5,E,G1,M,S)		<b>Ofenfrischer Fleischkäse</b> (Schwein) Bratensoße Spätzle (5,E,G1,M)		<b>Drei Schwäbische Maultaschen</b> in der Brühe, ein Brötchen (Schw,E,G1,M,S,Se)		<b>Putengeschnetzeltes</b> cremige Soße mit frischen Champignons Spätzle (E,G1,M)	
T II o. Schwein	Schwäbische <b>Linsen und Spätzle</b> eine Putenwurst (5,E,G1,M)		<b>Rahmtöpfe</b> (Pute) Rahmsoße mit frischen Champignons Stricklinudeln (E,G1,M)		<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> Rahmspinat Kartoffelpüree (G1,M)		Pasta Pasta Pasta <b>Spaghetti Napoli</b> fruchtige Tomatensoße grüner Salat (E,G1,M,S)		<b>Paniertes Seelachsfilet</b> Dillsahnesoße Salzkartoffeln (F,G1,M)	
Vegetarisch	<b>Germknödel mit Kirschfüllung</b> dazu warme Vanillesoße (4,E,G1,M)		<b>Maccaroni mit Ei gebacken</b> Tomatensoße grüner Salat (E,G1,M,S)		<b>Paella</b> spanische Reispfanne mit Gemüse		<b>Schwäbische Kartoffelsuppe</b> mit Karottenstreifen ein Brötchen (E,G1,M)		<b>Edelgemüseteller</b> in Holl. Soße Salzkartoffeln (E,G1,M,S)	
Salat	<b>Salat satt</b> Pan. Putenschnitzel auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)		<b>Griechischer Bauernsalat</b> 5 Minibifteki mit Käse gef. Oliven, Peperoni, Tzatziki-dr., ein Bröt. (Schw,2,E,G1,M,S)		<b>Salat Hawaii</b> Gebr.Hähnchenfiletstücke Ananas, Hausdressing ein Brötchen (4,G1,M,S)		<b>Chef Salat</b> Schinken, Käse, Ei Sahnedressing ein Bröt. (Schw,1,5,G1,M,S)		<b>Salat satt</b> Knusprig gebratenes Fleischküchle auf bunter Salatplatte (Schw,5,E,G1,M,S)	
Baguette	<b>Rauchfleisch</b> (Schw,E,G1,M,S)		<b>Ciabatta mit Gyros</b> (Pute,E,G1,M,S)		<b>Pan. Schnitzelstr</b> (Pute,E,G1,M,S)		<b>Schinken+Käse</b> (Schw,1,5,E,G1,M,S)		<b>Fleischkäse</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)

