

Heute bis 14 Uhr bestellt, morgen bestens gespeist

Name:

Ort:



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

Speiseplan vom

Straße:

Tel.:

Fax: (0 72 31) 144 24-14

www.awo-nordschwarzwald.de

15.01. bis 19.01.2018

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schwäbische Linsen und Spätzle 1 Bockwurst (Schwein) gesch. Spätzle (5,E,G1,M)	Pfannen- frikadelle (Schwein) Bratensoße Winterwirsing in Rahm Kartoffelpüree (5,E,G1,M,S)	Schweinenackensteak "Jäger Art" Bratensoße mit Cham- pignons + Zwiebeln gesch. Spätzle (E,G1,M)	Paniertes Schweineschnitzel mit Käse gefüllt Bratensoße, Cremespinat Bratkartoffeln (1,G1,M)	Schweinefilet- medaillons Rahmsoße mit grünen Pfefferkörner gesch. Spätzle (E,G1,M)
Menü 2	Schaschlikpfanne Hähnchenbrustwürfel Paprika, Zwiebeln, Mais Langkornreis (G1,M) Dessert	Sauerbratentopf Rindfleischstreifen in cremiger Soße Macaronelli Rote Bete (4,E,G1,M) Dessert	Currywurst Rostbratwurst (Schwein) am Stück gebraten Schaschliksoße, Erbsen- gemüse, Reis (5,G1,M)Dessert	Pasta Pasta Pasta Penne Bolognese Hackfleisch- tomatensoße (Schwein) gr. Salat (E,G1,M,S) Dessert	Paniertes Seelachsfilet Senfsahnesoße dazu Salzkartoffeln (F,G1,M,S) Dessert
Klein & Fein	Pasta Pasta Pasta Spaghetti Bolognese Hackfleisch- tomatensoße (Schw,E,G1,M)	vegetarisch Gemüsemaultasche auf Winterwirsing in Rahm Kartoffelpüree (E,G1,M,S,Se)	vegetarisch Gnocchi in Spinatsahne- soße (E,G1,M)	Geb. Fleischkäse (Schwein) Bratensoße mit Röstzwiebeln Spätzle (5,E,G1,M)	vegetarisch Gemüserösti auf Kohlrabigemüse Salzkartoffeln (G1,M)
Wahl- Menü	vegetarisch Drei Pfannkuchen dazu warme Schokosoße (4,E,G1,M)	Piccata Milanese Pan. Schnitzeltasche mit Käse gefüllt Tomatensoße Spaghetti (1,E,G1,M)	Paniertes Putenschnitzel Bratensoße Erbsen und Scheiben- möhrrchen, Püree (G1,M)	vegetarisch Paprikagulasch deftige Soße mit Paprika Kartoffeln und Karotten gesch. Spätzle (E,G1,M)	Vier Rostbratwürstle (Schwein) auf Sauerkraut Kartoffelpüree (5,G1,M)
Kalt- Menü	Wurstsalat "Bayrische Art" Gurken- und Käsestreifen Bauernweck (Schw,4,5,G1,M)	Zwei Panierte Hähnchenschnitzel auf bunter Salatplatte (E,G1,M,S)	Nordseeteller Paniertes Seelachsfilet Remoulade, garniert Kartoffelsalat (E,F,G1,M,S)	Geflügelsalat "Hawaii" 3/2 Eier, Mandarinen zwei Brötchen (4,E,G1,M,S)	Wurstsalat mit Käsestreifen Bauernweck (Schw,1,5,G1,M,S)
Salat- Topf	Wurstsalat mit Käsestreifen Bauernweck (Schw,1,5,G1,M,S)	Griechischer Salat Gyros (Pute) Hirtenkäse Peperoni,Oliven,Tzatzikidr. 1 Brötchen (6,E,G1,M,S,Se)	Chef- Salat Schinken, Käse, Ei Sahnedressing 1 Brötchen (1,5,E,G1,M,S)	Caesar Salat gebr.Hähnchenbrust- würfel, Pfirsich, Haus- dressing, ein Bröt. (4,G1,M,S)	Salat satt Hackfleischrolle mit Käse gefüllt auf bunter Salatplatte (Schw,1,E,G1,M,S)
Diabetiker- Menü	Mit Käse gefüllte Hackfleischröllchen (Schwein) Rahmsoße geschabte Spätzle BE 4,2 (1,E,G1,M,S,Se) Dessert	Seelachsfilet "natur" Dillsahnesoße Salzkartoffeln grüner Salat BE4,0 (F,G1,M,S)	Rahmfrikadelle (Schwein) cremige Soße Eierteigwaren Kartoffelsalat BE4,2 (5,E,G1,M,S) Dessert	Thai- Curry Hähnchenbrüstchen in Kokos- Curry- Gemüsesoße (scharf) Reis BE4,1 (G1,M) Dessert	Vier Rostbratwürstle (Schwein) auf Sauerkraut Kartoffelpüree BE4,0 (5,G1,M)

Tiefkühlmenüs:

Nr.01 auch Diabetiker O
Drei Semmelknödel
Spinatsahnesoße BE4,0(G1,M)
Nr. 40 auch Diabetiker O
Rindergeschnetzeltes
Rahmsoße mit Gurkenstr.
und Champignons
Spätzle BE4,2 (4,E,G1,M)
Nr. 66 auch Diabetiker O
Kartoffelsuppe
1P.Saiten BE4,0(Schw.G1,M)
Nr. 70 auch Diabetiker O
Fleischkühle (Schwein)
Bratensoße, Rotkraut
Püree BE4,0 (4,5,G1,M)
Nr. 88 auch Diabetiker O
Hähnchenkeule
Erbsen und Möhrchen
Kartoffelpüree BE4,0 (G1,M)



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