

Name:

Ort:



Heute bis 9:00 Uhr bestellt, morgen bestens gespeist

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

Fax: (0 72 31) 144 24-14

www.awo-nordschwarzwald.de

Speiseplan vom

07.04. bis 13.04.2025

Straße:

Tel.:

Tiefkühlmenüs

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schwäbische Linsen und Spätzle ein Paar Saiten (Schw,5,E,G1,M,S)	Currypfanne Asia Fleischbällchen in einer Curry- Gemüesoße Langkornreis (Schw,G1,M)	Spaghetti Bolognese Spaghetti mit Hackfleischtomaten- sauce (Schw,E,G1,M)	Bifteki Hackfleischröllchen -gefüllt mit Käse- auf Tomatengemüse Langkornreis (Schw,2,,G1,M)	Paniertes Alaska-Seelachsfilet Dillsöße dazu Salzkartoffeln (F,G1,M)
Menü 2	Rotes Thai Curry Hähnchenfilets in einer Kokos-Curry- Soße mit Gemüse (scharf) Langkornreis (G1,M)Desser	Hühnerfrikassee Hähnchenbrust helle Cremesoße mit Erbsen, Champignons Langkornreis (G1,M,S)Desser	Panierte Hähnchenschnitte Bratensoße Karotten Bratkartoffeln (E,G1,M)Desser	Farfalle Pollo Farfalle Hähnchenstreifen in fruchtiger Tomatensoße (E,G1,M)Desser	Rahmtöpfe Hähnchenbruststreifen Champignonrahmsoße dazu Strickli- nudeln (E,G1,M,S) Dessert
Wahl- Menü	vegetarisch Paprikagulasch Tomatensoße mit Zwiebeln Mais, Paprika, Kartoffeln dazu Spätzle (E,G1,M)	vegetarisch Fusilli mit Pilzen und Erbsen in heller, cremiger Soße (E,G1,M)	vegetarisch Erbseintopf "Großmutter Art" mit Kartoffelwürfel Brötchen (E,G1,M)	vegetarisch Zwei Gemüserösti auf Tomatengemüse Langkornreis (E,G1,M)	vegetarisch Drei Pfannkuchen dazu warmes Apfelmus (4,E,G1,M)
Kalt- Menü	Wurstsalat "Schweizer Art" mit Käsestreifen Brezel (Schw,1,5,E,G1,M,S)	Nordseeteller Pan. Alaska-Seelachsfilet mit Remoulade und Kartoffelsalat (F,G1,M,Se,S)	Belegtes Ciabatta Ciabatta belegt mit Fleischküchle Tomate, Gurke (Schw,1,5,E,G1,M)	Dreierlei Pan. Hähnchensteak, Maultasche, Minifrikadelle Kartoffelsalat(Schw,5,E,G1,M,Se))	Belegtes Ciabatta Ciabatta belegt mit pan. Hähnchennuggets Tomate, Gurke (E,G1,M,S)
Salat- Topf	Bunte Salatplatte versch. Rohkostsalate dazu eine panierte Hähnchenschnitte (E,G1,M,S)	Italienischer Salat Schinken, Thunfisch, Ei Blatt- u. Rohkostsalat, Dress. Brötch. (Schw,5,E,F,G1,M,S)	Salat Hawaii drei Hähnchenfilets natur Ananas, Blatt- u. Rohkostsalat Dressing, Bröt. (4,E,G1,M,S)	Bunte Salatplatte versch. Rohkostsalate eine mit Käse gefüllte Kartoffeltasche (E,G1,M,S)	Griech. Bauernsalat Rindfleischspieß, Hirtenkäse Tzatzikidr., Blatt- u. Roh- kostsalat, Bröt. (E,G1,M,Se,S)
Classic	Wurstpfanne Wurstscheiben Schaschliksoße mit Paprika, Zwiebel, Mais Spätzle (Schw,5,G1,M)Desser	Hausgem. Frikadelle Bratensoße Rahmkarotten Kartoffelpüree (Schw,5,E,G1,M,S)	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung Rahmsoße dazu Kartoffel- püree (Schw,E,G1,M,S) Dessert	Hackbraten "Allgäuer Art" Meerrettichsoße mit Gemüsewürfel Kartoffeln (Schw,G1,M,S,Se)Desser	Paniertes Schnitzel "Hütten Art" überbacken mit Tomate und Käse, Röstzwiebeln, Braten- soße, Spätzle (Schw,G1,E,M,1)

Nr.35 -- 0

RahmtöpfeChampignonrahmsoße
Teigwaren (E,G1,M,S)

Nr.40 -- 0

SchweinebratenBratensoße, Rosenkohl
Kartoffelpüree (E,G1,M)

Nr.90 -- 0

RinderrouladeRotkraut, Soße
Kartoffelpüree (Schw,E,G1,M,4)

Nr.19 -- 0

Pan.Alaska-**Seelachsfilet**mit cremiger Soße
Salzkartoffeln (F,G1,M,S)

Nr.16 -- 0

Drei Pfannkuchen

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Antioxidationsmittel
4 = mit Süßungsmittel

5 = mit Phosphat
6 = geschwärtzt
A = mit Alkohol

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

Unsere Menüs werden täglich frisch
gekocht und sind für den Verzehr
am Tage der Herstellung bestimmt.
Änderungen vorbehalten