

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

19.05. bis 25.05.2025

Straße:

Tel.:

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Schwäbische Lasagne vier Maultaschen in Tomatensoße mit Käse überbacken (Schw.E,G1,M)	Schwäbisches Zwiebelhacksteak Bratensoße mit gedämpften Zwiebeln Wellenbandnudeln (Schw.E,G1,M)	Bohneneintopf "Serbische Art" weiße Bohnen, Karotten Wurstscheiben Paprika, Reis (Schw.5,G1,M)	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischtomatensoße (Schw.E,G1,M)	Currywurst Schaschliksoße Erbsengemüse dazu Langkornreis (Schw.5,E,G1,M)
Menü 2	Rotes Thai Curry drei Hähnchenfilets in einer Kokos-Curry- Soße mit Gemüse (scharf) Langkornreis (G1,M)Desser	Panierte Hähnchenschnitte Bratensoße Wirsinggemüse Bratkartoffeln (G1,M,S)Desser	Pan. Oberkeulensteak vom Hühnchen Bratensoße Rotkraut Eierhörnle (E,G1,M) Dessert	Hähnchennuggets paniert Bratensoße Karotten-Lauchgemüse Kartoffelpüree (E,M,G1)Dess	Panierte Hähnchenfilets dazu Rahmspinat Kartoffelpüree (E,G1,M,S)Des
Wahl- Menü	vegetarisch Süßer Reis mit Früchten Zucker und Zimt (4,E,G1,M)	vegetarisch Erbsensuppe "Großmutter Art" mit Kartoffelwürfel Brötchen (E,G1,M)	vegetarisch Käsespätzle "Allgäuer Art" mit Röstzwiebeln (E,2,G1,M,S)	vegetarisch Champignonragout Rahmsoße mit frischen Champignons Maccaronelli (E,G1,M,S)	vegetarisch 2 Kartoffeltaschen mit Käse gefüllt cremige Spinatsoße Salzkartoffeln (E,G1,M,S)
Kalt- Menü	Nordseeteller Pan. Alaska-Seelachsfilet mit Remoulade und Kartoffelsalat (F,G1,M,S)	Wurstsalat Radi mit Radieschen, Gurke und Kräuter Riesenbrezel (Schw.1,5,4,E,G1,M,S)	Belegtes Ciabatta Ciabatta belegt mit Hähnchengyros, Kraut Tomate, Gurke (E,G1,M,S)	Russische Eier drei halbe Eier auf Fleischsalat Riesenbrezel (Schw.5,4,E,G1,M,S)	Fünf Pfannenfrikadellen Senf, Gurke, Kartoffel- u. Nudelsalat (Schw.4,E,G1,M,S)
Salat- Topf	Bunte Salatplatte versch. Rohkostsalate vier pan. Hähnchen- Nuggets (2,E,G1,M,S)	Chef Salat Schinken, Käse, Ei, Blatt- und Rohkostsalat, Dress. Brötchen (Schw.1,5,E,G1,M,S)	Griechischer Salat Gyros (Geflügel), Hirtenkäse Tzatzikidr., Blatt- u. Roh- kostsalat, Bröt. (E,G1,M,,2,Se,S)	Frühlings-Nudelsalat mit Hähnchenbrustfilets Hirtenkäse, Tomate, Gurke in Essig/ Öl, Bröt. (G1,M,S)	Bunte Salatplatte versch. Rohkostsalate dazu eine panierte Hähnchenschnitte (E,G1,M,S)
Classic	Schwäbische Linsen und Spätzle ein Paar Saiten (Schw.5,E,G1,M,S) Dessert	Paniertes Schnitzel "Hütten Art" überbacken mit Tomate und Käse, Röstzwiebeln, Braten- soße, Spätzle (Schw.G1,E,M,1)	Kleine Haxe vom Schwein Bratensoße Rotkraut Püree (E,G1,M,4) Dessert	Hausgem. Frikadelle "Jäger Art" Rahmsoße mit Pilzen Maccaronelli, Karotten- salat (Schw.5,E,G1,M,S) Dessert	Paniertes Alaska- Seelachsfilet Dillsoße mit Gemüsewürfeln Salzkartoffeln (F,G1,M,S)

Tiefkühlmenüs

Nr.60 -- O
Hähnchenkeule
Rahmsoße, Nudeln (E,G1,M,S)
Nr.28 -- O
Gefüllter Paprika
mit Hackfleisch
Tomatensoße, Reis
(Schw.G1,M)
Nr.65 -- O
Gemüseintopf
mit Wursteinlage
Spätzle (Schw.5,E,G1,M)
Nr. 11 -- O
Leberknödel
auf Sauerkraut
Kartoffelpüree (Schw.E,G1,M)
Nr.12 -- O
Maccaroni
mit Ei gebacken
Tomatensoße (E,G1,M)

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

5 = mit Phosphat
6 = geschwärzt
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

