

Name:

Ort:



Heute bis 14 Uhr bestellt, morgen bestens gespeist

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

Fax: (0 72 31) 144 24-14

www.awo-nordschwarzwald.de

Straße:

Tel.:

Speiseplan vom

18.11. bis 24.11.2024

Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hausgem. Frikadelle "Winzer Art" Bratensoße mit gedämpften Zwiebeln Spätzle (Schw,5,E,G1,M,S)	Hausgem. Frikadelle "Jäger Art" Rahmsoße mit Pilzen Maccronelli Karottensalat (Schw,5,E,G1,M,S)	Hausgem. Frikadelle "Allgäuer Art" Bratensoße, Röstzwiebeln und Käsespätzle (Schw,5,E,G1,M,S)	Hausgem. Frikadelle Bratensoße grüne Bohnen Kartoffelpüree (Schw,5,E,G1,M,S)	Hausgem. Frikadelle "Hütten Art" mit Tomate und Käse überbacken, Bratensoße Bratkartoffeln (Schw,5,E,G1,M,S)
Menü 2	Putenpfanne Putenbruststreifen natur, Paprika und Hirtenkäse, in cremiger Tomatensoße Reis (2,G1,M) Dessert	Pan. Oberkeulensteak vom Hühnchen Bratensoße Kohlrabi Püree (E,G1,M) Dessert	Hähnchenkeule vom Grill Rahmsoße Wirsing, Salz- kartoffeln (E,G1,M,S) Dessert	Drei Grillspieße vom Rind Rinderhackspieße auf Tomatengemüse Langkornreis (G1,M)Dessert	Rahmtöpfe Hähnchenbruststreifen Rahmsoße mit Champignons Eierhörnle (E,G1,M,S)Dessert
Wahl-Menü	vegetarisch Gnocchi Gorgonzola Gnocchi, Gorgonzola- sauce mit Spinat (2,E,G1,M)	vegetarisch Penne al Forno Penne in Tomatensauce Erbsen, Pilze, mit Käse überbacken (1,E,M,G1)	vegetarisch Pilzpfanne Pilze in Rahmsoße Karotten Kartoffelpüree (E,M)	vegetarisch Suppeneintopf "Gaisburger Marsch" mit Spätzle, Kartoffeln, Karotte, Sellerie (E,G1,M,SE)	vegetarisch Germknödel -mit Kirschfüllung- mit warmer Vanillesauce (1,4,E,G1,M)
Kalt-Menü	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 Hähnchengyros, Kraut Tomate, Gurke (E,G1,M,S)	Wurstsalat "Holsteiner Art" mit Gewürzgurkenstreifen zwei Bröt. (Schw,4,5,E,G1,S)
Salat-Topf	Bunte Salatplatte versch. Rohkostsalate dazu drei kleine Frikadellen (Schw,E,G1,M,S)	Salat Hawaii drei Hähnchenfilets natur Ananas, Blatt- u. Rohkostsalat Dressing, Bröt. (4,E,G1,M,S)	Griechischer Salat Gyros (Geflügel), Hirtenkäse Tzatzikidr., Blatt- u. Roh- kostsalat, Bröt. (E,G1,M,Se,S)	Bunte Salatplatte versch. Rohkostsalate dazu eine panierte Hähnchenschnitte (E,G1,M,S)	Italienischer Salat Schinken, Thunfisch, Ei Blatt- u. Rohkostsalat, Dress. Brötchen (Schw,5,E,F,G1,M,S)
Classic	Schwäbische Linsen und Spätzle ein Paar Saiten (Schw,5,E,G1,M,S) Dessert	Rostbratwurst vom Grill Bratensoße Apfelrotkraut Bratkartoffeln (Schw,4,5)	Gefüllter Paprika mit Hackfleischfüllung Tomatensoße Reis (Schw,G1,M) Dessert	Spaghetti Bolognese Spaghetti mit Hackfleischtomatensoße (Schw,E,G1,M) Dessert	Seelachsschnitte natur Meerrettichsoße mit Gemüse Salzkartoffeln (F,G1,M)

Tiefkühlmenüs

- Nr.50 -- O
Schweinebraten
Bratensoße, Bayrischkraut
Semmelknödel (E,G1,M)
- Nr.76 -- O
Pfannenfrikadelle
mit Zwiebelsoße
Spätzle (Schw,E,G1,M)
- Nr.77 -- O
Kohlroulade
mit Rahmsoße
Kartoffelpüree (Schw,E,G1,M,S)
- Nr.32 -- O
Chili con Carne
Hackfleischtopf
Bohnen, Zwiebel, Mais
Langkornreis (Schw,G1,M)
- Nr.66 -- O
Kartoffelsuppe
"Großmutter Art"
mit Karottenstreifen (E,G1,M,Se,S)



1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
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