

Name :

## Speiseplan vom 01.02.2021 - 07.02.2021

	ESSEN 1	ESSEN 2	Dessert
<b>Montag</b> 01.02.2021	Soljanka mit Jagdwurst, Paprika, Zwiebeln und Gewürzgurke <i>E1 = 470 kcal</i>	Wachsbohneintopf mit Schweinefleisch <sup>6,B,G</sup> <i>E2 = 301 kcal</i>	<u>Fruchtquark</u> <i>plus 0,50 €</i>
<b>Dienstag</b> 02.02.2021	Spinat, Ei Kartoffeln <i>E1 = 493 kcal</i>	Würzfleisch mit Gemüse- einlage und Kartoffeln <sup>B,C</sup> <i>E2 = 648 kcal</i>	<u>Apfelmus</u> <i>plus 0,50 €</i>
<b>Mittwoch</b> 03.02.2021	Fleischkäse gebacken, Mischgemüse, Soße und Kartoffeln <i>E1 = 648 kcal</i>	Ged.Putenfilet mit Soße, Kartoffeln, Mischgemüse <sup>B,C</sup> <i>E2 = 548 kcal</i>	<u>Banane</u> <i>plus 0,50 €</i>
<b>Donnerstag</b> 04.02.2021	Hacksteak, Soße <sup>A,B</sup> , Kartoffeln und Rosenkohl <i>E1 = 613 kcal</i>	Kräuterquark mit Zwiebeln und Kartoffeln <sup>B,C</sup> <i>E2 = 348 kcal</i>	<u>Rote Grütze</u> <i>plus 0,50 €</i>
<b>Freitag</b> 05.02.2021	Gebr.Fischfilet, Dillsoße <sup>B,C</sup> und Kartoffeln <u>Bohnensalat</u> <i>E1 = 624 kcal</i>	Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignon, Fleischklöß. u. Reis <sup>A,B,C</sup> <i>E2 = 548 kcal</i>	<u>Götterspeise</u> <i>plus 0,50 €</i>
<b>Samstag</b> 06.02.2021	Möhreneintopf mit Rindfleisch <sup>B,C,3,4</sup> <i>E1 = 430 kcal</i>	Brühnudeln mit Suppengrün und Fleischklößchen <sup>B,G,3,4</sup> <i>E2 = 318 kcal</i>	<u>Schoko - pudding</u> <i>plus 0,50 €</i>
<b>Sonntag</b> 07.02.2021	Kohlroulade, Soße und Kartoffeln <sup>B,C,3,4</sup> <i>E1 = 750 kcal</i>		<u>Joghurt</u> <i>plus 0,50 €</i>

1 Farbstoff, 2 Konservierung, 3Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker

5 Geschwefelt, 6 Gewachst, 7 Phosphat, 8 Süßungsmittel

A Eier, B Gluten, C Milch, D Fisch, E Schalenfrüchte, F Erdnüsse, G Sellerie, H Krebstiere,

I Soja, J Weichtiere, K Sesam, L Lupine, M Schwefeldioxid/Sulfide, N Senf

**Einen guten Appetit wünscht Ihnen das ASB Küchenteam! Ansprechpartnerin Frau Kumnick**

**Die gelieferten Speisen sind nur für den sofortigen Verzehr vorgesehen. Änderungen vorbehalten.**

**Sie erreichen uns unter Tel.0335/401289625 / Fax 0335/ 401289505**

## Speiseplan vom 08.02.2021 - 14.02.2021

	ESSEN 1	ESSEN 2	Dessert
<b>Montag</b> 08.02.2021	Erbseneintopf mit Wiener Wurst <sup>B,G,3,4</sup> <i>E1 = 490 kcal</i>	Brühkartoffeln <sup>6,G</sup> mit Wiener Wurst <sup>3,4</sup> <i>E2 = 399 kcal</i>	<u>Fruchtquark</u> <i>plus 0,50 €</i>
<b>Dienstag</b> 09.02.2021	Grießbrei mit warmen Früchten <sup>B,C,1,8</sup> <i>E1 = 470 kcal</i>	Spaghetti mit Wurstgulasch <sup>A,B,3</sup> <i>E2 = 566 kcal</i>	<u>Joghurt</u> <i>plus 0,50 €</i>
<b>Mittwoch</b> 10.02.2021	Schweineschnitzel <sup>A,B</sup> mit Rahmchampignons <sup>B,C</sup> und Kartoffeln <i>E1 = 613 kcal</i>	Kochklopse, Kapernsoße Kartoffeln <sup>A,B,C,1,3,8</sup> <i>E2 = 602 kcal</i>	<u>Apfel</u> <i>plus 0,50 €</i>
<b>Donnerstag</b> 11.02.2021	Eierragout <sup>B,C</sup> mit Gemüse- einlage und Kartoffeln <i>E1 = 450 kcal</i>	Rindergeschnetzeltes mit Champ.und Gurke Kartoffeln <sup>B,C,3</sup> <i>E2 = 560 kcal</i>	<u>Rote Grütze</u> <i>plus 0,50 €</i>
<b>Freitag</b> 12.02.2021	Krautgulasch mit Kartoffeln <sup>B,C,3,4</sup> <i>E1 = 714 kcal</i>	Gedünstetes Fischfilet, Kräutersoße <sup>B,C</sup> Broccoli und Kartoffeln <i>E2 = 548 kcal</i>	<u>Götterspeise</u> <i>plus 0,50 €</i>
<b>Samstag</b> 13.02.2021	Pichelsteiner Eintopf mit Schweinefleisch <sup>B,G</sup> <i>E1 = 406 kcal</i>	Brührefis mit Suppengrün und Hühnerfleisch <sup>B,G,3,4</sup> <i>E2 = 348 kcal</i>	<u>Vanille - pudding</u> <i>plus 0,50 €</i>
<b>Sonntag</b> 14.02.2021	Kasseler, Soße, Sauer- kraut und Kartoffeln <sup>B,3,4</sup> <i>E1 = 727 kcal</i>		<u>Joghurt</u> <i>plus 0,50 €</i>

1 Farbstoff, 2 Konservierung, 3Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker

5 Geschwefelt, 6 Gewachst, 7 Phosphat, 8 Süßungsmittel

A Eier, B Gluten, C Milch, D Fisch, E Schalenfrüchte, F Erdnüsse, G Sellerie, H Krebstiere,

I Soja, J Weichtiere, K Sesam, L Lupine, M Schwefeldioxid/Sulfide, N Senf

**Unterschrift:**