

Name :

Speiseplan vom 06.12.2021 - 12.12.2021

	ESSEN 1	ESSEN 2	Dessert
Montag 06.12.2021	Kesselgulasch mit Schweinefleisch, Zwiebeln, Paprika und Gewürzgurke	Frühlingsgemüse Eintopf mit Rindfleisch <small>B,G,3,4</small>	Fruchtquark plus 0,50 €
	<i>E1 = 671 kcal</i>	<i>E2 = 398 kcal</i>	
Dienstag 07.12.2021	Grießbrei mit warmen Früchten <small>B,C,1,8</small>	Ged.Hähnchenfilet mit Broccoli, Soße und Kartoffeln ^B	Apfelmus plus 0,50 €
	<i>E1 = 470 kcal</i>	<i>E2 = 548 kcal</i>	
Mittwoch 08.12.2021	Grütwurst, Sauerkraut und Kartoffeln ^{B,3,4,Gerste}	Eierragout ^{B,C} mit Gemüse einlage und Kartoffeln	Banane plus 0,50 €
	<i>E1 = 810 kcal</i>	<i>E2 = 450 kcal</i>	
Donnerstag 09.12.2021	Geflügelleberpfanne mit Gurke, Zwiebeln und Apfel dazu Kartoffelpüree ^{3,C}	Kräuterquark mit Zwiebeln und Kartoffeln ^{B,C}	Rote Grütze plus 0,50 €
	<i>E1 = 540 kcal</i>	<i>E2 = 348 kcal</i>	
Freitag 10.12.2021	ged.Seelachsfilet, Dillsoße Kartoffeln und Krautsalat	Kochklopse, Kapernsoße Kartoffeln und Rote Bete <small>A,B,C,1,3,8</small>	Götterspeise plus 0,50 €
	<i>E1 = 624 kcal</i>	<i>E2 = 603 kcal</i>	
Samstag 11.12.2021	Kohlrübeneintopf mit Schweinefleisch <small>B,C,3,4</small>	Graupeneintopf mit Suppengrün u. Rindfleisch ^{6,B,G}	Schoko - pudding plus 0,50 €
	<i>E1 = 490 kcal</i>	<i>E2 = 424 kcal</i>	
Sonntag 12.12.2021	Hackbraten (v.Schwein), Soße, Bohnengemüse und Kartoffeln ^{A,B,C}		Joghurt plus 0,50 €
	<i>E1 = 693 kcal</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 13.12.2021 - 19.12.2021

	ESSEN 1	ESSEN 2	Dessert
Montag 13.12.2021	Wirsingkohleintopf mit Schweinefleisch <small>B,G,3,4</small>	Möhreneintopf mit Rindfleisch <small>B,C,3,4</small>	Fruchtquark plus 0,50 €
	<i>E1 = 378 kcal</i>	<i>E2 = 430 kcal</i>	
Dienstag 14.12.2021	Spirellis mit Tomatensoße und Jägerschnitte <small>A,B,3,4</small>	Hefeklöße mit Fruchtsuppe <small>B,C,1,8</small>	Joghurt plus 0,50 €
	<i>E1 = 566 kcal</i>	<i>E2 = 390 kcal</i>	
Mittwoch 15.12.2021	Schweineschnitzel ^{A,B} mit Letscho ^{B,C} und Kartoffeln	Zwei gekochte Eier in Senfsoße mit Kartoffeln <small>A,B,C,1,8</small>	Apfel plus 0,50 €
	<i>E1 = 613 kcal</i>	<i>E2 = 572 kcal</i>	
Donnerstag 16.12.2021	marinierter Hering und Kartoffeln	Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignon, Fleischklöß. u.Reis ^{A,B,C}	Rote Grütze plus 0,50 €
	<i>E1 = 665 kcal</i>	<i>E2 = 548 kcal</i>	
Freitag 17.12.2021	Sauerbraten, Rotkohl und Klöße <small>A,B,C,3,4</small>	Schweinegulasch Rotkohl und Salzkartoffeln ^{B,C,3}	Götterspeise plus 0,50 €
	<i>E1 = 754 kcal</i>	<i>E2 = 639 kcal</i>	
Samstag 18.12.2021	Pichelsteiner Eintopf mit Kaßlerwürfel ^{6,G}	Brühnudeln ^{A,B} mit Suppengrün und Hühnerfleisch ^{6,G}	Vanille - pudding plus 0,50 €
	<i>E1 = 406 kcal</i>	<i>E2 = 349 kcal</i>	
Sonntag 19.12.2021	Putenbraten, Soße, Leipziger Allerlei, Kartoffeln <small>B,C</small>		Joghurt plus 0,50 €
	<i>E1 = 560 kcal</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: