

Name :

Speiseplan vom 22.11.2021 - 28.11.2021

	ESSEN 1	ESSEN 2	Dessert
Montag 22.11.2021	Weißer Bohneneintopf ^{6,G} mit Würstchen ^{3,4}	Kartoffelsuppe mit Wiener Wurst ^{B,G,3,4}	Fruchtquark <i>plus 0,50 €</i>
	<i>E1 = 461 kcal</i>	<i>E2 = 448 kcal</i>	
Dienstag 23.11.2021	Putengeschnetzeltes mit Spargel­einlage Kartoffeln ^{B,C,3}	Milchreis mit Zucker und Zimt ^{B,C} Apfelmus	Joghurt <i>plus 0,50 €</i>
	<i>E1 = 572 kcal</i>	<i>E2 = 550 kcal</i>	
Mittwoch 24.11.2021	Eisbein, Majoransoße Sauerkraut und Kartoffeln ^{3,C}	Blumenkohlkäsemedaillon Soße und Kartoffeln B,C	Banane <i>plus 0,50 €</i>
	<i>E1 = 590 kcal</i>	<i>E2 = 539 kcal</i>	
Donnerstag 25.11.2021	Spinat, Ei Kartoffeln	Hähnchenschnitzel ^{A,B} mit Kartoffeln, Soße und Mischgemüse	Rote Grütze <i>plus 0,50 €</i>
	<i>E1 = 493 kcal</i>	<i>E2 = 727 kcal</i>	
Freitag 26.11.2021	Gefüllte Paprikaschote ^{A,B} , Soße ^B und Kartoffeln	Fisch - Gemüsepfanne mit Salzkartoffeln ^{B,C}	Götterspeise <i>plus 0,50 €</i>
	<i>E1 = 665 kcal</i>		
Samstag 27.11.2021	Porree Eintopf mit Schweinefleisch ^{B,G}	Kohlrabieintopf mit Rindfleisch B,C,3,4	Schoko - pudding <i>plus 0,50 €</i>
	<i>E1 = 386 kcal</i>	<i>E2 = 414 kcal</i>	
Sonntag 28.11.2021	Kräuterbraten, Soße ^{B,N} , Rotkohl und Kartoffeln		Joghurt <i>plus 0,50 €</i>
	<i>E1 = 688 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 29.11.2021 - 05.12.2021

	ESSEN 1	ESSEN 2	Dessert
Montag 29.11.2021	Soljanka mit Jagdwurst paprika, Zwiebeln und Gewürz­gurke	Brühnudeln ^{A,B} mit Suppen- grün und Hühnerfleisch ^{6,G}	Fruchtquark <i>plus 0,50 €</i>
	<i>E1 = 470 kcal</i>	<i>E2 = 349 kcal</i>	
Dienstag 30.11.2021	Hefeklöße mit Früchte B,C,1,8	Spirellis mit Hackfleischsoße ^{A,B,3}	Apfelmus <i>plus 0,50 €</i>
	<i>E1 = 390 kcal</i>	<i>E2 = 713 kcal</i>	
Mittwoch 01.12.2021	Schmorwurst, Soße, Bayrisch Kraut und Kartoffeln ^{A,B,C,3,4}	Zwei gekochte Eier in Senfsoße mit Kartoffeln A,B,C,1,8	Apfel <i>plus 0,50 €</i>
	<i>E1 = 736 kcal</i>	<i>E2 = 572 kcal</i>	
Donnerstag 02.12.2021	Sülze, Remouladensoße Bratkartoffeln C,1,3,4,8	Bauernrolade, Soße ^{A,B} , mit Kaisergemüse Kartoffeln B,C,3	Rote Grütze <i>plus 0,50 €</i>
	<i>E1 = 778 kcal</i>	<i>E2 = 680 kcal</i>	
Freitag 03.12.2021	Gebr.Fischfilet, Dillsoße ^{B,C} und Kartoffeln Bohnensalat	Putengulasch ^{A,B} , und Kartoffeln Bohnensalat	Götterspeise <i>plus 0,50 €</i>
	<i>E1 = 624 kcal</i>	<i>E2 = 680 kcal</i>	
Samstag 04.12.2021	Rosenkohleintopf mit Kasselerstücken	Möhreneintopf mit Rindfleisch B,C,3,4	Vanille - pudding <i>plus 0,50 €</i>
	<i>E1 = 542 kcal</i>	<i>E2 = 430 kcal</i>	
Sonntag 05.12.2021	Kohlroulade, Soße und Kartoffeln B,C,3,4		Joghurt <i>plus 0,50 €</i>
	<i>E1 = 750 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: