

Name :

## Speiseplan vom 10.03.2025 - 16.03.2025

	ESSEN 1	ESSEN 2	Dessert
<b>Montag</b> 10.03.2025	Linseneintopf mit Wiener Wurst <sup>3,4</sup>	Brühkartoffeln <sup>B,G</sup> mit Wiener Wurst <sup>3,4</sup>	<b>Fruchtquark</b> <i>plus 1,00 €</i>
<b>Dienstag</b> 11.03.2025	2 gefüllte und 2 ungefüllte Eierkuchen mit <b>Apfelmus</b>	Züricher Geschnitzeltes mit Champignoneinlage und Kartoffeln <sup>B,C</sup>	<b>Joghurt</b> <i>plus 1,00 €</i>
<b>Mittwoch</b> 12.03.2025	Schmorwurst, Soße, Bayrisch Kraut und Kartoffeln <sup>A,B,C,3,4</sup>	Zwei gekochte Eier in Senfsoße mit Kartoffeln <sup>A,B,C,1,8</sup>	<b>Banane</b> <i>plus 1,00 €</i>
<b>Donnerstag</b> 13.03.2025	Kräuterquark mit Zwiebeln und Kartoffeln <sup>B,C</sup>	Frikadelle, Soße Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln <sup>B,C,3</sup>	<b>Rote Grütze</b> <i>plus 1,00 €</i>
<b>Freitag</b> 14.03.2025	Gebr.Fischfilet, Dillsoße <sup>B,C</sup> und Kartoffeln <b>Bohnensalat</b>	Hähnchenschenkel, Soße und Kartoffeln <sup>B,C,3</sup> <b>Bohnensalat</b>	<b>Götterspeise</b> <i>plus 1,00 €</i>
<b>Samstag</b> 15.03.2025	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch <sup>6,B,G</sup>	Brühreis mit Suppengrün und Fleischklößchen <sup>B,G,3,4</sup>	<b>Schoko - pudding</b> <i>plus 1,00 €</i>
<b>Sonntag</b> 16.03.2025	Schweinenacknbraten mit Soße <sup>B,N</sup> , Rotkohl Kartoffeln		<b>Joghurt</b> <i>plus 1,00 €</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!**

**Die gelieferten Speisen sind nur für den sofortigen Verzehr vorgesehen. Ein Essen kostet 8,50 € . Änderungen vorbehalten.**

**Sie erreichen uns unter Tel.0335/401289625 / e-mail - kueche@asb-ostbrandenburg.de**

## Speiseplan vom 17.03.2025 - 23.03.2025

	ESSEN 1	ESSEN 2	Dessert
<b>Montag</b> 17.03.2025	Rosenkohleintopf mit Kasselerstücken	Altdeutsche Kartoffelsuppe mit Wiener Wurst <sup>B,G,3,4</sup>	<b>Fruchtquark</b> <i>plus 1,00 €</i>
<b>Dienstag</b> 18.03.2025	Milchreis mit Zucker und Zimt <sup>B,C</sup> <b>Apfelmus</b>	Schweinegulasch mit Nudeln <sup>B,C,3</sup>	<b>Joghurt</b> <i>plus 1,00 €</i>
<b>Mittwoch</b> 19.03.2025	Rindfleisch mit Meerrettich soße, Karotten und Kartoffeln <sup>B,C</sup>	Fisch - Gemüsepfanne mit Salzkartoffeln <sup>B,C</sup>	<b>Apfel</b> <i>plus 1,00 €</i>
<b>Donnerstag</b> 20.03.2025	Zwei Bratheringe mit Bratkartoffeln <sup>B,3,8</sup> und <b>Gurkensalat</b>	Rührei mit Kartoffelpüree und Gurkensalat	<b>Zitronencreme</b> <i>plus 1,00 €</i>
<b>Freitag</b> 21.03.2025	gefülltes Schnitzel <sup>A,B</sup> mit Kartoffeln, Soße und Buttererbsen	Gemüsefrikadelle, Soße und Salzkartoffeln <sup>B,C</sup>	<b>Götterspeise</b> <i>plus 1,00 €</i>
<b>Samstag</b> 22.03.2025	Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch <sup>B,C,3,4</sup>	Gemüseintopf "Gärtnerin Art" mit Rindfleisch <sup>B,G,3,4</sup>	<b>Vanille - pudding</b> <i>plus 1,00 €</i>
<b>Sonntag</b> 23.03.2025	Rippchen, Soße <sup>B</sup> , Kartoffeln und Blumenkohl		<b>Joghurt</b> <i>plus 1,00 €</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:**