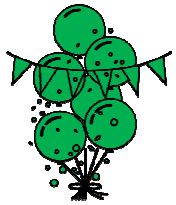
35 Jahre ASB Arbeiter-Samariter-Bund

# Speisenplan vom 26.10.-01.11.2026

EKO CATERING

**Telefon 8.00 Uhr bis 14.00 Uhr**
**Montag bis Freitag**
**03364 / 280 06 28**

| | Menü 1 | Menü 2 | zusätzl. Dessert |
|---|---|---|---|
| **Montag** 26.10.2026 | Rindergulasch mit Spirellis, dazu ein Dessert 3,4,5,11,A,B,C(w),H,R 670 kcal | Schlemmerfilet mit Kräutersauce und Kartoffelpüree 4,11,A,B,C 710 kcal | |
| **Dienstag** 27.10.2026 | Gemüse- Tomatentopf mit Nudeln, frischer Kresse und Rauchfleisch 1,3,4,11,A,B,C,G,H,S 520 kcal | Kasseler- Steak mit geschwenkten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Krautsalat 1,2,3,5,7,C,G,I,S 770 kcal | |
| **Mittwoch** 28.10.2026 | Eierkuchen mit Apfelmus 3,A,B,C(w) 805 kcal | Nackenbraten vom Schwein mit Rotkohl und Knödel 11,A,B,C(w),H,S 805 kcal | |
| **Donnerstag** 29.10.2026 | Chili con Carne, dazu ein Brötchen 11,A,B,C(w),G,H,S 640 kcal | Schweineschnitzel mit frischem Möhrengemüse und Kartoffeln 1,4,10,11,A,B,C(w),G,H,I,S 800 kcal | |
| **Freitag** 30.10.2026 | Märkische Pfanne mit Kasseler und Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 2,3,5,6,7,11,C,H,I 770 kcal | Knusperfilet gebraten mit Dillsauce und Kartoffeln, dazu ein Portionsdessert 1,2,4,5,7,10,11,B,C(w),I,J 780 kcal | |
| **Samstag** Reformationstag 31.10.2026 | Jägerschnitzel mit Nudeln und Tomatensauce, dazu ein Dessert 1,2,3,5,7,A,B,C,H,I,S 770 kcal |  **Preise:** Normalmenü: 10,75 € Eintopf: 9,50 € Sondermenü (z.Bsp. an Feiertagen): 11,15 € | |
| **Sonntag** 01.11.2026 | Eier gekocht, Senfsauce und Kartoffeln, dazu Rote Bete 1,2,5,6,7,11,A,B,C,H,I,N 770 kcal | | |

Rückgabe bitte bis zum 20.10.2026

Änderungen seitens der Küche vorbehalten!

**Guten Appetit!**

**Anmerkung:** **Zu den Eintöpfen wird eine Brötchen angeboten.**

Dekl. Zusatzstoffe: **1** Konservierungsstoff **2** Farbstoff **3** Antioxidationsmittel **4** Geschmacksverstärker **5** Säuerungsmittel **6** Zuckerzusatzstoff **7** Emulgator **8** Phosphat **9** geschwärzt **10** Kartoffeln geschwefelt **11** Aromen

Fleischarten: **S** Schwein **R** Rind

Dekl. Allergene: **A** Eier **B** Milch **C** Glutenhaltige Getreide **D** Erdnüsse **E** Nüsse **F** Sesam **G** Soja **H** Sellerie **I** Senf **J** Fische **K** Krebstiere **L** Weichtiere **M** Lupinen **N** Schwefeldioxid und Sulfit.

(w- Weizen, r- Roggen), Nüsse (e- Erdnuss, c- Cashewkerne, wn- Walnuss