


Arbeiter-Samariter-Bund Speisenplan vom 27.12.2021 - 02.01.2022

Dessert

	Menü 1	Menü 2	
Montag	Schweinefleischpfanne in Tomatensauce mit Paprika, Spaghetti und Krautsalat 3,5,11,A,C(w),H,S 1010 kcal	Hähnchenschnitzel "Cordon Bleu" mit Erbsengemüse und Kartoffeln 1,10,11,A,B,C(w),H 800 kcal	
Dienstag	Rosenkohleintopf mit Jagdwurstscheiben 1,2,5,7,10,A,B,C,E,G,H,I,S 530 kcal	Fleischermeisterboulette mit Bechamelgemüse und Kartoffelpüree 1,2,3,5,7,A,B,I,G,N,S 940 kcal	
Mittwoch	Pichelsteiner Eintopf mit Kasselerfleisch 1,3,10,11,A,B,C,G,H,S 410 kcal	Hühnerfrikassee mit Spargel, Blumenkohl und Fleischklößchen, dazu Reis 2,5,7,11,A,B,C(w),G,H,I,S 950 kcal	
Donnerstag	Frischer Kohlrabieintopf mit Rauchfleisch 1,3,10,11,A,B,C(w,r),G,H,S 400 kcal	"Märkische Pfanne", Kasseler und Sauerkraut mit Kartoffelpüree, dazu Obst 1,3,11,A,B,C,G,H,I,S 770 kcal	
Freitag	Gulaschsuppentopf, dazu ein Brötchen 1,2,5,6,7,10,11,A,B,C(w),H 640 kcal		
Samstag	Rinderroulade mit Rotkohl und Kartoffelklößen 1,3,A,B,C,H,I,R 770 kcal		
Neujahr			
Sonntag	Hähnchenbrust in Tomatensauce mit Nudeln, dazu ein Dessert 1,2,5,7,11,A,B,C,H 770 kcal		

Bitte Rückgabe bis zum 20.12.2021

Guten Appetit

Anmerkung: Zu den Eintöpfen wird eine Scheibe Brot 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)

Hinweis: Ab- und Zubestellungen sind wie folgt möglich:

für Montag bis Freitag für den selben Tag von 8 Uhr bis 8.30 Uhr, sonst täglich bis 16 Uhr,
für Samstag und Sonntag bis Freitag von 8 Uhr bis 8.30 Uhr, sonst täglich bis 16 Uhr.