

Name :

Speiseplan vom 04.01.2021 - 10.01.2021

	ESSEN 1	ESSEN 2	Dessert
Montag 04.01.2021	Kesselgulasch mit Schweinefleisch, Zwiebeln, Paprika und Gewürzgurke <i>E1 = 671 kcal</i>	Frühlingsgemüseintopf Schweinefleisch <i>E2 = 398 kcal</i>	<u>Fruchtquark</u> plus 0,50 €
Dienstag 05.01.2021	Grießbrei mit warmen Früchten <i>E1 = 470 kcal</i>	Eierragout ^{B,C} mit Gemüse-einlage und Kartoffeln <i>E2 = 450 kcal</i>	<u>Apfelmus</u> plus 0,50 €
Mittwoch 06.01.2021	Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln ^{B/Gerste3,4} <i>E1 = 810 kcal</i>	Kräuterquark mit Zwiebeln und Kartoffeln ^{B,C} <i>E2 = 348 kcal</i>	<u>Banane</u> plus 0,50 €
Donnerstag 07.01.2021	Geflügelleberpfanne mit Gurke, Zwiebeln und Apfelstücke, Kartoffeln ^{3,C} <i>E1 = 540 kcal</i>	Ged.Hähnchenfilet mit Broccoli, Soße und Kartoffeln ^B <i>E2 = 548 kcal</i>	<u>Rote Grütze</u> plus 0,50 €
Freitag 08.01.2021	ged.Seelachsfilet, Dillsoße ^B Kartoffeln und Krautsalat <i>E1 = 624 kcal</i>	Kochklopse, Kapernsoße Kartoffeln und Rote Bete <i>E2 = 603 kcal</i>	<u>Götterspeise</u> plus 0,50 €
Samstag 09.01.2021	Kohlrübeneintopf mit Kasselerfleisch <i>E1 = 490 kcal</i>	Brühdudeln ^{A,B} mit Suppen-grün und Hühnerfleisch ^{b,G} <i>E2 = 349 kcal</i>	<u>Schoko - pudding</u> plus 0,50 €
Sonntag 10.01.2021	Hackbraten (v.Schwein), Soße, Mischgemüse und Kartoffeln ^{A,B,C} <i>E1 = 693 kcal</i>		<u>Joghurt</u> plus 0,50 €

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 11.01.2021 - 17.01.2021

	ESSEN 1	ESSEN 2	Dessert
Montag 11.01.2021	Wirsingkohleintopf mit Schweinefleisch <i>E1 = 378 kcal</i>	Möhreneintopf mit Rindfleisch <i>E2 = 430 kcal</i>	<u>Fruchtquark</u> plus 0,50 €
Dienstag 12.01.2021	Spirellis mit Tomaten-soße und Jägerschnitte <i>E1 = 566 kcal</i>	Hefeklöße mit Fruchtsuppe <i>E2 = 390 kcal</i>	<u>Joghurt</u> plus 0,50 €
Mittwoch 13.01.2021	Schweineschnitzel ^{A,B} mit Letscho ^{B,C} und Kartoffeln <i>E1 = 613 kcal</i>	Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignon, Fleischklöß. u.Reis ^{A,B,C} <i>E2 = 548 kcal</i>	<u>Apfel</u> plus 0,50 €
Donnerstag 14.01.2021	marinierter Hering und Kartoffeln <i>E1 = 665 kcal</i>	Zwei gekochte Eier in Senfsoße mit Kartoffeln <i>E2 = 572 kcal</i>	<u>Rote Grütze</u> plus 0,50 €
Freitag 15.01.2021	Sauerbraten, Rotkohl und Klöße <i>E1 = 754 kcal</i>	Frikadelle mit Rotkohl und Salzkartoffeln ^{B,C,3} <i>E1 = 639 kcal</i>	<u>Götterspeise</u> plus 0,50 €
Samstag 16.01.2021	Porree Eintopf mit Schweinefleisch ^{b,G} <i>E1 = 386 kcal</i>	Graupeneintopf mit Suppen-grün u. Schweinefleisch ^{b,B,G} <i>E2 = 424 kcal</i>	<u>Vanille - pudding</u> plus 0,50 €
Sonntag 17.01.2021	Putenbraten, Soße, Blumenkohl, Kartoffeln <i>E1 = 560 kcal</i>		<u>Joghurt</u> plus 0,50 €

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: