

Name :

### Speiseplan vom 04.12.2023 - 10.12.2023

	ESSEN 1	ESSEN 2	Dessert
<b>Montag</b> 04.12.2023	Kesselgulasch mit Schweinefleisch, Zwiebeln, Paprika und Gewürzgurke	Frühlingsgemüse Eintopf mit Rindfleisch <small>B,G,3,4</small>	<b>Fruchtquark</b> <u>plus 0,50 €</u>
<b>Dienstag</b> 05.12.2023	Grießbrei mit warmen Früchten <small>B,C,1,8</small>	Ged.Hähnchenfilet mit Broccoli, Soße und Kartoffeln <sup>B</sup>	<b>Apfelmus</b> <u>plus 0,50 €</u>
<b>Mittwoch</b> 06.12.2023	ged.Seelachsfilet, Dillsoße <sup>B</sup> Kartoffeln und Krautsalat	Kochklopse, Kapernsoße Kartoffeln und <b>Rote Bete</b> <small>A,B,C,1,3,8</small>	<b>Banane</b> <u>plus 0,50 €</u>
<b>Donnerstag</b> 07.12.2023	Geflügelleberpfanne mit Gurke, Zwiebeln und Apfelstücke, Kartoffeln <sup>3,C</sup>	Kräuterquark mit Zwiebeln und Kartoffeln <sup>B,C</sup>	<b>Rote Grütze</b> <u>plus 0,50 €</u>
<b>Freitag</b> 08.12.2023	Grützwurst <sup>B,3,4,Grütze</sup> mit Sauerkraut, Kart. <sup>B,3,4</sup>	Eierragout <sup>B,C</sup> mit Gemüse-einlage und Kartoffeln	<b>Götterspeise</b> <u>plus 0,50 €</u>
<b>Samstag</b> 09.12.2023	Wachsbohne Eintopf mit Schweinefleisch <small>B,C,3,4</small>	Graupeneintopf mit Suppengrün u. Rindfleisch <sup>6,B,G</sup>	<b>Schoko - pudding</b> <u>plus 0,50 €</u>
<b>Sonntag</b> 10.12.2023	Putenbraten, Soße, Balkangemüse, Kartoffeln <small>B,C</small>		<b>Joghurt</b> <u>plus 0,50 €</u>

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 / e-mail - kueche@asb-ostbrandenburg.de**

### Speiseplan vom 11.12.2023 - 17.12.2023

	ESSEN 1	ESSEN 2	Dessert
<b>Montag</b> 11.12.2023	Wirsingkohleintopf mit Schweinefleisch <small>B,G,3,4</small>	Möhreneintopf mit Rindfleisch <small>B,C,3,4</small>	<b>Fruchtquark</b> <u>plus 0,50 €</u>
<b>Dienstag</b> 12.12.2023	Spirellis mit Tomatensoße und Jägerschnitte <small>A,B,3,4</small>	Germknödel mit Vanillesoße <small>B,C,1,8</small>	<b>Joghurt</b> <u>plus 0,50 €</u>
<b>Mittwoch</b> 13.12.2023	Schweineschnitzel <sup>A,B</sup> mit Letscho <sup>B,C</sup> und Kartoffeln	4 Hackbällchen (v.Schwein), Soße, Mischgemüse und Kartoffeln	<b>Apfel</b> <u>plus 0,50 €</u>
<b>Donnerstag</b> 14.12.2023	marinierter Hering mit Salzkartoffeln <small>2,3,4</small>	Schweinegulasch Blumenkohl und Salzkartoffeln <sup>B,C,3</sup>	<b>Rote Grütze</b> <u>plus 0,50 €</u>
<b>Freitag</b> 15.12.2023	Sauerbraten, Rotkohl und Klöße <small>A,B,C,3,4</small>	Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignon, Fleischklöß.,Kartoffeln <sup>A,B,C</sup>	<b>Götterspeise</b> <u>plus 0,50 €</u>
<b>Samstag</b> 16.12.2023	Pichelsteiner Eintopf Schweinefleisch <sup>6,G</sup>	Brühnudeln <sup>A,B</sup> mit Suppengrün und Hühnerfleisch <sup>6,G</sup>	<b>Vanille - pudding</b> <u>plus 0,50 €</u>
<b>Sonntag</b> 17.12.2023	Hackbraten (v.Schwein), Soße, Leipziger Allerlei und Kartoffeln <sup>A,B,C</sup>		<b>Joghurt</b> <u>plus 0,50 €</u>

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:**