Name:

Speiseplan vom 05.06.2023 - 11.06.2023

	ESSEN 1	ESSEN 2	Dessert
<u>Montag</u>	Weiße Bohneneintopf ^{6,G}	Kartoffelsuppe	
05.06.2023	mit Würstchen ^{3,4}	mit Wiener Wurst ^{B,G,3,4}	Fruchtquark
			plus 0,50 €
	<u>E1 = 461 kcal</u>	<u>E2 = 448 kcal</u>	
<u>Dienstag</u>	Putengeschnetzeltes	Milchreis mit Zucker und	
06.06.2023	mit Spargeleinlage	Zimt ^{B,C}	<u>Joghurt</u>
	Kartoffeln B,C;3	Apfelmus	<u>plus 0,50 €</u>
	<u>E1 = 572 kcal</u>	<u>E2 = 550 kcal</u>	
<u>Mittwoch</u>	Schmorgurken mit	Fisch - Gemüsepfanne	
07.06.2023	Hackbällchen	mit Salzkartoffeln ^{B,C}	<u>Banane</u>
	und Kartoffeln ^{3,C}		<u>plus 0,50 €</u>
	<u>E1 = 730 kcal</u>	<u>E2 = 642 kcal</u>	
Donnerstag	Spinat, Ei	Frikadelle, Soße	
08.06.2023	Kartoffeln	Balkangemüse und	Rote Grütze
		Salzkartoffeln ^{B,C,3}	<u>plus 0,50 €</u>
	<u>E1 = 493 kcal</u>	<u>E1 = 639 kcal</u>	
<u>Freitag</u>	Gefüllte Paprikaschote ^{A,B} ,	Hähnchenschnitzel ^{A,B}	
09.06.2023	Soße ^в und Kartoffeln	mit Kartoffeln, Soße und	<u>Götterspeise</u>
		Mischgemüse	<u>plus 0,50 €</u>
	<u>E1 = 665 cal</u>	<u>E2 = 727 kcal</u>	
<u>Samstag</u>	Porree Eintopf mit	Kaisergemüseeintopf mit	Schoko -
10.06.2023	Schweinefleisch ^{6,6}	Rindfleisch	<u>pudding</u>
		B,C,3,4	<u>plus 0,50 €</u>
	<u>E1 = 386 kcal</u>	<u>E2 = 414 kcal</u>	
<u>Sonntag</u>	Kräuterbraten, Soße ^{B,N} ,		
11.06.2023	Rotkohl und Kartoffeln		<u>Joghurt</u>
			plus 0,50 €
	<u>E1 = 688 kcal</u>		

¹ Farbstoff, 2 Konservierung, 3Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker

Speiseplan vom 12.06.2023 - 18.06.2023

	ESSEN 1	ESSEN 2	Dessert
<u>Montag</u>	Soljanka mit Jagdwurst	Brühnudeln ^{A,B} mit Suppen-	
12.06.2023	paprika, Zwiebeln und	grün und Hühnerfleisch ^{6,G}	<u>Fruchtquark</u>
	Gewürzgurke		plus 0,50 €
	<u>E1 = 470 kcal</u>	<u>E2 = 349 kcal</u>	
<u>Dienstag</u>	Hefeklöße mit	Spirellis mit	
13.06.2023	Früchte	Hackfleischsoße A,B,3	<u>Apfelmus</u>
	B,C,1,8		<u>plus 0,50 €</u>
	<u>E1 = 390 kcal</u>	<u>E2 = 713 kcal</u>	
<u>Mittwoch</u>	Schmorwurst, Soße,	Zwei gekochte Eier in	
14.06.2023	Bayrisch Kraut und	Senfsoße mit Kartoffeln	<u>Apfel</u>
	Kartoffeln A,B,C,3,4	A,B,C,1,8	<u>plus 0,50 €</u>
	<u>E1 = 736 kcal</u>	<u>E2 = 572 kcal</u>	
	Sülze, Remouladensoße	Bauernroulade, Soße ^{A,B} ,	
15.06.2023	Bratkartoffeln	mit Kaisergemüse	Rote Grütze
	C,1,3,4,8	Kartoffeln в,с,з	<u>plus 0,50 €</u>
	<u>E1 = 778 kcal</u>	<u>E2 = 680 kcal</u>	
<u>Freitag</u>	Gebr.Fischfilet, Dillsoße ^{B,C}	Putengulasch ^{A,B} ,	
16.06.2023	und Kartoffeln	und Kartoffeln	<u>Götterspeise</u>
	Bohnensalat	Bohnensalat	<u>plus 0,50 €</u>
	<u>E1 = 624 kcal</u>	<u>E2 = 680 kcal</u>	
<u>Samstag</u>	Rosenkohleintopf mit	Möhreneintopf mit	Vanille -
17.06.2023	Kasselerstücken	Rindfleisch	<u>pudding</u>
		B,C,3,4	<u>plus 0,50 €</u>
	<u>E1 = 542 kcal</u>	<u>E2 = 430 kcal</u>	
<u>Sonntag</u>	Kohlroulade, Soße und		
18.06.2023	Kartoffeln		<u>Joghurt</u>
	B,C,3,4		plus 0,50 €
	<u>E1 = 650 cal</u>		

¹ Farbstoff, 2 Konservierung, 3Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker

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

Unterschrift:

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

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