

Name :

## Speiseplan vom 08.11.2021 - 14.11.2021

	ESSEN 1	ESSEN 2	Dessert
<b>Montag</b> 08.11.2021	Weißkohleintopf mit Schweinefleisch	Wachsbohneintopf mit Rindfleisch <small>B,C,3,4</small>	<u>Fruchtquark</u> <u>plus 0,50 €</u>
	<i>E1 = 434 kcal</i>	<i>E2 = 490 kcal</i>	
<b>Dienstag</b> 09.11.2021	Grießbrei mit warmen Früchten <small>B,C,1,8</small>	Würzfleisch mit Gemüse- einlage und Kartoffeln <sup>B,C</sup>	<u>Apfelmus</u> <u>plus 0,50 €</u>
	<i>E1 = 470 kcal</i>	<i>E2 = 648 kcal</i>	
<b>Mittwoch</b> 10.11.2021	Fleischkäse gebacken, Mischgemüse, Soße und Kartoffeln	Ged.Putenfilet mit Soße, Kartoffeln,Kaisergemüse <small>B,C</small>	<u>Banane</u> <u>plus 0,50 €</u>
	<i>E1 = 648 kcal</i>	<i>E2 = 548 kcal</i>	
<b>Donnerstag</b> 11.11.2021	Hacksteak, Soße <sup>A,B</sup> , Kartoffeln und Rosenkohl	Kräuterquark mit Zwiebeln und Kartoffeln <sup>B,C</sup>	<u>Rote Grütze</u> <u>plus 0,50 €</u>
	<i>E1 = 613 kcal</i>	<i>E2 = 348 kcal</i>	
<b>Freitag</b> 12.11.2021	Gebr.Fischfilet, Dillsoße <sup>B,C</sup> und Kartoffeln <b>Bohnensalat</b>	Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignon, Fleischklöß. u.Reis <sup>A,B,C</sup>	<u>Götterspeise</u> <u>plus 0,50 €</u>
	<i>E1 = 624 kcal</i>	<i>E2 = 548 kcal</i>	
<b>Samstag</b> 13.11.2021	Möhreneintopf mit Rindfleisch <small>B,C,3,4</small>	Brühnudeln mit Suppengrün und Fleischklößchen <sup>B,G,3,4</sup>	<u>Schoko - pudding</u> <u>plus 0,50 €</u>
	<i>E1 = 430 kcal</i>	<i>E2 = 318 kcal</i>	
<b>Sonntag</b> 14.11.2021	Kasseler, Soße, Sauer- kraut und Kartoffeln <sup>B,3,4</sup>		<u>Joghurt</u> <u>plus 0,50 €</u>
	<i>E1 = 727 kcal</i>		

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 15.11.2021 - 21.11.2021

	ESSEN 1	ESSEN 2	Dessert
<b>Montag</b> 15.11.2021	Erbseneintopf mit Wiener Wurst <sup>B,G,3,4</sup>	Brühkartoffeln <sup>6,G</sup> mit Wiener Wurst <sup>3,4</sup>	<u>Fruchtquark</u> <u>plus 0,50 €</u>
	<i>E1 = 490 kcal</i>	<i>E2 = 399 kcal</i>	
<b>Dienstag</b> 16.11.2021	2 gefüllte und 2 ungefüllte Eierkuchen mit <b>Apfelmus</b>	Spaghetti mit Wurstgulasch <small>A,B,3</small>	<u>Joghurt</u> <u>plus 0,50 €</u>
	<i>E1 = 519 kcal</i>	<i>E2 = 566 kcal</i>	
<b>Mittwoch</b> 17.11.2021	Schweineschnitzel <sup>A,B</sup> mit Rahmchampignons <sup>B,C</sup> und Kartoffeln	Kochklopse, Kapernsoße Kartoffeln, <b>Rote Bete</b> <small>A,B,C,1,3,8</small>	<u>Apfel</u> <u>plus 0,50 €</u>
	<i>E1 = 613 kcal</i>	<i>E2 = 602 kcal</i>	
<b>Donnerstag</b> 18.11.2021	Eierragout <sup>B,C</sup> mit Gemüse- einlage und Kartoffeln	Rindergeschnetzeltes mit Champ.und Gurke Kartoffeln <sup>B,C,3</sup>	<u>Rote Grütze</u> <u>plus 0,50 €</u>
	<i>E1 = 450 kcal</i>	<i>E2 = 560 kcal</i>	
<b>Freitag</b> 19.11.2021	Krautgulasch mit Kartoffeln <small>B,C,3,4</small>	Gedünstetes Fischfilet, Kräutersoße <sup>B,C</sup> Broccoli und Kartoffeln	<u>Götterspeise</u> <u>plus 0,50 €</u>
	<i>E1 = 714 kcal</i>	<i>E2 = 548 kcal</i>	
<b>Samstag</b> 20.11.2021	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch <sup>B,B,G</sup>	Brührefis mit Suppengrün und Hühnerfleisch <sup>B,G,3,4</sup>	<u>Vanille - pudding</u> <u>plus 0,50 €</u>
	<i>E1 = 334 kcal</i>	<i>E2 = 348 kcal</i>	
<b>Sonntag</b> 21.11.2021	Hähnchenschenkel, Soße, Blumenkohl und Kartoffeln <sup>B,C,6</sup>		<u>Joghurt</u> <u>plus 0,50 €</u>
	<i>E1 = 727 kcal</i>		

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:**