

Name :

## Speiseplan vom 09.11.2020 - 15.11.2020

	ESSEN 1	ESSEN 2	Dessert
<b>Montag</b> 09.11.2020	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 €
<b>Dienstag</b> 10.11.2020	Grießbrei mit warmen Früchten <i>E1 = 470 kcal</i>	Eierragout <sup>B,C</sup> mit Gemüse- einlage und Kartoffeln <i>E2 = 450 kcal</i>	<u>Apfelmus</u> plus 0,50 €
<b>Mittwoch</b> 11.11.2020	Grüzwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln <sup>B/Gerste3,4</sup> <i>E1 = 810 kcal</i>	Kräuterquark mit Zwiebeln und Kartoffeln <sup>B,C</sup> <i>E2 = 348 kcal</i>	<u>Banane</u> plus 0,50 €
<b>Donnerstag</b> 12.11.2020	Geflügelleberpfanne mit Gurke, Zwiebeln und Apfelstücke, Kartoffeln <sup>3,C</sup> <i>E1 = 540 kcal</i>	Ged.Hähnchenfilet mit Broccoli, Soße und Kartoffeln <sup>B</sup> <i>E2 = 548 kcal</i>	<u>Rote Grütze</u> plus 0,50 €
<b>Freitag</b> 13.11.2020	ged.Seelachsfilet, Dillsoße <sup>B</sup> Kartoffeln und Krautsalat <i>E1 = 624 kcal</i>	Kochklopse, Kapernsoße Kartoffeln und <b>Rote Bete</b> <i>E2 = 603 kcal</i>	<u>Götterspeise</u> plus 0,50 €
<b>Samstag</b> 14.11.2020	Kohlrübeneintopf mit Kasselerfleisch <i>E1 = 490 kcal</i>	Brühdudeln <sup>A,B</sup> mit Suppen- grün und Hühnerfleisch <sup>b,G</sup> <i>E2 = 349 kcal</i>	<u>Schoko - puddind</u> plus 0,50 €
<b>Sonntag</b> 15.11.2020	Hackbraten (v.Schwein), Soße, Mischgemüse und Kartoffeln <sup>A,B,C</sup> <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 16.11.2020 - 22.11.2020

	ESSEN 1	ESSEN 2	Dessert
<b>Montag</b> 16.11.2020	Wirsingkohleintopf mit Schweinefleisch <i>E1 = 378 kcal</i>	Möhreneintopf mit Rindfleisch <i>E2 = 430 kcal</i>	<u>Fruchtquark</u> plus 0,50 €
<b>Dienstag</b> 17.11.2020	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 €
<b>Mittwoch</b> 18.11.2020	Schweineschnitzel <sup>A,B</sup> mit Letscho <sup>B,C</sup> und Kartoffeln <i>E1 = 613 kcal</i>	Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignon, Fleischklöß. u.Reis <sup>A,B,C</sup> <i>E2 = 548 kcal</i>	<u>Apfel</u> plus 0,50 €
<b>Donnerstag</b> 19.11.2020	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 €
<b>Freitag</b> 20.11.2020	Sauerbraten, Rotkohl und Klöße <i>E1 = 754 kcal</i>	Frikadelle mit Rotkohl und Salzkartoffeln <sup>B,C,3</sup> <i>E1 = 639 kcal</i>	<u>Götterspeise</u> plus 0,50 €
<b>Samstag</b> 21.11.2020	Porree Eintopf mit Schweinefleisch <sup>b,G</sup> <i>E1 = 386 kcal</i>	Graupeneintopf mit Suppen- grün u. Schweinefleisch <sup>b,B,G</sup> <i>E2 = 424 kcal</i>	<u>Vanille - puddind</u> plus 0,50 €
<b>Sonntag</b> 22.11.2020	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:**