

Name :

Speiseplan vom 12.08.2024 - 18.08.2024

	ESSEN 1	ESSEN 2	Dessert
Montag 12.08.2024	Weißkohleintopf mit Schweinefleisch <small>B,G,3,4</small>	Graupeneintopf mit Suppengrün u. Rindfleisch <small>B,C,3,4</small>	<u>Fruchtquark</u> plus 0,50 €
Dienstag 13.08.2024	Grießbrei mit warmen Früchten <small>B,C,1,8</small>	Würzfleisch mit Gemüse- einlage und Kartoffeln ^{B,C}	<u>Apfelmus</u> plus 0,50 €
Mittwoch 14.08.2024	Fleischkäse gebacken, Mischgemüse, Soße und Kartoffeln	Ged.Hähnchenfilet mit Soße, Kartoffeln,Mischgemüse <small>B,C</small>	<u>Banane</u> plus 0,50 €
Donnerstag 15.08.2024	Hacksteak, Soße ^{A,B} , Kartoffeln und Kaisergemüse	Kräuterquark mit Zwiebeln und Kartoffeln ^{B,C}	<u>Rote Grütze</u> plus 0,50 €
Freitag 16.08.2024	Gebr.Fischfilet, Dillsoße ^{B,C} und Kartoffeln Bohnensalat	Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignon, Fleischklöß. u.Reis ^{A,B,C}	<u>Götterspeise</u> plus 0,50 €
Samstag 17.08.2024	Möhreneintopf mit Rindfleisch <small>B,C,3,4</small>	Brühnudeln mit Suppengrün und Fleischklößchen ^{B,G,3,4}	<u>Schoko - pudding</u> plus 0,50 €
Sonntag 18.08.2024	Kasseler, Soße, Sauer- kraut und Kartoffeln ^{B,3,4}		<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. Ein Essen kostet 7,80 € . Änderungen vorbehalten.

Sie erreichen uns unter Tel.0335/401289625 / e-mail - kueche@asb-ostbrandenburg.de

Speiseplan vom 19.08.2024 - 25.08.2024

	ESSEN 1	ESSEN 2	Dessert
Montag 19.08.2024	Erbseneintopf mit Wiener Wurst ^{B,G,3,4}	Brühkartoffeln ^{6,G} mit Wiener Wurst ^{3,4}	<u>Fruchtquark</u> plus 0,50 €
Dienstag 20.08.2024	2 gefüllte und 2 ungefüllte Eierkuchen mit Apfelmus	Spaghetti mit Wurstgulasch <small>A,B,3</small>	<u>Joghurt</u> plus 0,50 €
Mittwoch 21.08.2024	Schweineschnitzel ^{A,B} mit Rahmchampignons ^{B,C} und Kartoffeln	Kochklopse, Kapernsoße Kartoffeln, Rote Bete <small>A,B,C,1,3,8</small>	<u>Apfel</u> plus 0,50 €
Donnerstag 22.08.2024	Eierragout ^{B,C} mit Gemüse- einlage und Kartoffeln	Rindergeschnetzeltes mit Champ.und Gurke Kartoffeln ^{B,C,3}	<u>Rote Grütze</u> plus 0,50 €
Freitag 23.08.2024	Krautgulasch mit Kartoffeln <small>B,C,3,4</small>	Gedünstetes Fischfilet, Kräutersoße ^{B,C} Broccoli und Kartoffeln	<u>Götterspeise</u> plus 0,50 €
Samstag 24.08.2024	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch ^{B,B,G}	Brührefis mit Suppengrün und Hühnerfleisch ^{B,G,3,4}	<u>Vanille - pudding</u> plus 0,50 €
Sonntag 25.08.2024	Hähnchenschenkel, Soße, Blumenkohl und Kartoffeln ^{B,C,3}		<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: