

Name :

Speiseplan vom 12.09.2022 - 18.09.2022

	ESSEN 1	ESSEN 2	Dessert
Montag 12.09.2022	Kesselgulasch mit Schweinefleisch, Zwiebeln, Paprika und Gewürzgurke	Frühlingsgemüse Eintopf mit Rindfleisch <small>B,G,3,4</small>	Fruchtquark <u>plus 0,50 €</u>
	<i>E1 = 671 kcal</i>	<i>E2 = 398 kcal</i>	
Dienstag 13.09.2022	Grießbrei mit warmen Früchten <small>B,C,1,8</small>	Ged.Hähnchenfilet mit Broccoli, Soße und Kartoffeln ^B	Apfelmus <u>plus 0,50 €</u>
	<i>E1 = 470 kcal</i>	<i>E2 = 548 kcal</i>	
Mittwoch 14.09.2022	Grütwurst, Sauerkraut und Kartoffeln ^{B,3,4,Gerste}	Eierragout ^{B,C} mit Gemüse einlage und Kartoffeln	Banane <u>plus 0,50 €</u>
	<i>E1 = 810 kcal</i>	<i>E2 = 450 kcal</i>	
Donnerstag 15.09.2022	Geflügelleberpfanne mit Gurke, Zwiebeln und Apfelstücke, Kartoffeln ^{3,C}	Kräuterquark mit Zwiebeln und Kartoffeln ^{B,C}	Rote Grütze <u>plus 0,50 €</u>
	<i>E2 = 603 kcal</i>	<i>E2 = 348 kcal</i>	
Freitag 16.09.2022	ged.Seelachsfilet, Dillsoße Kartoffeln und Krautsalat	Kochklopse, Kapernsoße Kartoffeln und Rote Bete <small>A,B,C,1,3,8</small>	Götterspeise <u>plus 0,50 €</u>
	<i>E1 = 624 kcal</i>	<i>E2 = 603 kcal</i>	
Samstag 17.09.2022	Wachsbohne Eintopf mit Schweinefleisch <small>B,C,3,4</small>	Graupeneintopf mit Suppengrün u. Rindfleisch ^{6,B,G}	Schoko - pudding <u>plus 0,50 €</u>
	<i>E1 = 490 kcal</i>	<i>E2 = 424 kcal</i>	
Sonntag 18.09.2022	Putenbraten, Soße, Leipziger Allerlei, Kartoffeln <small>B,C</small>		Joghurt <u>plus 0,50 €</u>
	<i>E1 = 560 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 19.09.2022 - 25.09.2022

	ESSEN 1	ESSEN 2	Dessert
Montag 19.09.2022	Wirsingkohleintopf mit Schweinefleisch <small>B,G,3,4</small>	Möhreneintopf mit Rindfleisch <small>B,C,3,4</small>	Fruchtquark <u>plus 0,50 €</u>
	<i>E1 = 378 kcal</i>	<i>E2 = 430 kcal</i>	
Dienstag 20.09.2022	Spirellis mit Tomatensoße und Jägerschnitte <small>A,B,3,4</small>	Hefeklöße mit Fruchtsuppe <small>B,C,1,8</small>	Joghurt <u>plus 0,50 €</u>
	<i>E1 = 566 kcal</i>	<i>E2 = 390 kcal</i>	
Mittwoch 21.09.2022	Schweineschnitzel ^{A,B} mit Letscho ^{B,C} und Kartoffeln	Zwei gekochte Eier in Senfsoße mit Kartoffeln <small>A,B,C,1,8</small>	Apfel <u>plus 0,50 €</u>
	<i>E1 = 613 kcal</i>	<i>E2 = 572 kcal</i>	
Donnerstag 22.09.2022	marinierter Hering und Kartoffeln	Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignon, Fleischklöß. u.Reis ^{A,B,C}	Rote Grütze <u>plus 0,50 €</u>
	<i>E1 = 665 kcal</i>	<i>E2 = 548 kcal</i>	
Freitag 23.09.2022	Sauerbraten, Rotkohl und Klöße <small>A,B,C,3,4</small>	Schweinegulasch Rotkohl und Salzkartoffeln ^{B,C,3}	Götterspeise <u>plus 0,50 €</u>
	<i>E1 = 754 kcal</i>	<i>E2 = 639 kcal</i>	
Samstag 24.09.2022	Pichelsteiner Eintopf Schweinefleisch ^{6,G}	Brühnudeln ^{A,B} mit Suppengrün und Hühnerfleisch ^{6,G}	Vanille - pudding <u>plus 0,50 €</u>
	<i>E1 = 386 kcal</i>	<i>E2 = 349 kcal</i>	
Sonntag 25.09.2022	Hackbraten (v.Schwein), Soße, Bohnengemüse und Kartoffeln ^{A,B,C}		Joghurt <u>plus 0,50 €</u>
	<i>E1 = 693 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: