

Name :

Speiseplan vom 19.06.2023 - 25.06.2023

	ESSEN 1	ESSEN 2	Dessert
Montag 19.06.2023	Kesselgulasch mit Schweinefleisch, Zwiebeln, Paprika und Gewürzgurke	Frühlingsgemüse Eintopf mit Rindfleisch <small>B,G,3,4</small>	Fruchtquark plus 0,50 €
	<i>E1 = 671 kcal</i>	<i>E2 = 398 kcal</i>	
Dienstag 20.06.2023	Grießbrei mit warmen Früchten <small>B,C,1,8</small>	Ged.Hähnchenfilet mit Broccoli, Soße und Kartoffeln ^B	Apfelmus plus 0,50 €
	<i>E1 = 470 kcal</i>	<i>E2 = 548 kcal</i>	
Mittwoch 21.06.2023	ged.Seelachsfilet, Dillsaße ^B Kartoffeln und Krautsalat	Kochklopse, Kapernsaße Kartoffeln und Rote Bete <small>A,B,C,1,3,8</small>	Banane plus 0,50 €
	<i>E1 = 624 kcal</i>	<i>E2 = 603 kcal</i>	
Donnerstag 22.06.2023	Geflügelleberpfanne mit Gurke, Zwiebeln und Apfelstücke, Kartoffeln ^{3,C}	Kräuterquark mit Zwiebeln und Kartoffeln ^{B,C}	Rote Grütze plus 0,50 €
	<i>E2 = 603 kcal</i>	<i>E2 = 348 kcal</i>	
Freitag 23.06.2023	Schweinehaxe, Soße Sommergemüse, Kart. ^{B,3,4}	Eierragout ^{B,C} mit Gemüse-einlage und Kartoffeln	Götterspeise plus 0,50 €
	<i>E1 = 810 kcal</i>	<i>E2 = 450 kcal</i>	
Samstag 24.06.2023	Wachsbohne Eintopf mit Schweinefleisch <small>B,C,3,4</small>	Graupeneintopf mit Suppengrün u. Rindfleisch ^{6,B,G}	Schoko - pudding plus 0,50 €
	<i>E1 = 490 kcal</i>	<i>E2 = 424 kcal</i>	
Sonntag 25.06.2023	Putenbraten, Soße, Balkangemüse, Kartoffeln <small>B,C</small>		Joghurt plus 0,50 €
	<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 26.06.2023 - 02.07.2023

	ESSEN 1	ESSEN 2	Dessert
Montag 26.06.2023	Wirsingkohleintopf mit Schweinefleisch <small>B,G,3,4</small>	Möhreneintopf mit Rindfleisch <small>B,C,3,4</small>	Fruchtquark plus 0,50 €
	<i>E1 = 378 kcal</i>	<i>E2 = 430 kcal</i>	
Dienstag 27.06.2023	Spirellis mit Tomatensoße und Jägerschnitte <small>A,B,3,4</small>	Hefeklöße mit Fruchtsuppe <small>B,C,1,8</small>	Joghurt plus 0,50 €
	<i>E1 = 566 kcal</i>	<i>E2 = 390 kcal</i>	
Mittwoch 28.06.2023	Schweineschnitzel ^{A,B} mit Letscho ^{B,C} und Kartoffeln	4 Hackbällchen (v.Schwein), Soße, Mischgemüse und Kartoffeln	Apfel plus 0,50 €
	<i>E1 = 613 kcal</i>	<i>E2 = 680 kcal</i>	
Donnerstag 29.06.2023	marinierter Hering mit Salzkartoffeln <small>2,3,4</small>	Schweinegulasch Blumenkohl und Salzkartoffeln ^{B,C,3}	Rote Grütze plus 0,50 €
	<i>E1 = 378 kcal</i>	<i>E2 = 639 kcal</i>	
Freitag 30.06.2023	Sauerbraten, Rotkohl und Klöße <small>A,B,C,3,4</small>	Hühnerfrikasse mit Spargel, Champignon, Fleischklöß.,Kartoffeln ^{A,B,C}	Götterspeise plus 0,50 €
	<i>E1 = 754 kcal</i>	<i>E2 = 548 kcal</i>	
Samstag 01.07.2023	Pichelsteiner Eintopf Schweinefleisch ^{6,G}	Brühnudeln ^{A,B} mit Suppengrün und Hühnerfleisch ^{6,G}	Vanille - pudding plus 0,50 €
	<i>E1 = 386 kcal</i>	<i>E2 = 349 kcal</i>	
Sonntag 02.07.2023	Hackbraten (v.Schwein), Soße, Leipziger Allerlei und Kartoffeln ^{A,B,C}		Joghurt plus 0,50 €
	<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: