

Name :

Speiseplan vom 23.11.2020 - 29.11.2020

	ESSEN 1	ESSEN 2	Dessert
Montag 23.11.2020	Linseneintopf mit Wiener Wurst ^{3,4}	Brühkartoffeln ^{B,G} mit Wiener Wurst ^{3,4}	Fruchtquark <i>plus 0,50 €</i>
	<i>E1 = 490 kcal</i>	<i>E2 = 399 kcal</i>	
Dienstag 24.11.2020	2 gefüllte und 2 ungefüllte Eierkuchen mit Apfelmus	Züricher Geschnetzeltes mit Champignoneinlage und Kartoffeln ^{B,C}	Joghurt <i>plus 0,50 €</i>
	<i>E1 = 519 kcal</i>	<i>E2 = 648 kcal</i>	
Mittwoch 25.11.2020	Schmorwurst, Soße, Bayrisch Kraut und Kartoffeln ^{A,B,C,3,4}	5 Hackbällchen (v.Schwein), Soße, Mischgemüse und Kartoffeln	Banane <i>plus 0,50 €</i>
	<i>E1 = 736 kcal</i>	<i>E2 = 680 kcal</i>	
Donnerstag 26.11.2020	Kräuterquark mit Zwiebeln und Kartoffeln ^{B,C}	Schweinegulasch mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln ^{B,C,3}	Rote Grütze <i>plus 0,50 €</i>
	<i>E1 = 348 kcal</i>	<i>E2 = 639 kcal</i>	
Freitag 27.11.2020	Gebr.Fischfilet, Dillsoße ^{B,C} und Kartoffeln Möhrenrohkost	Hähnchenschenkel, Soße und Kartoffeln ^{B,C,6} Möhrenrohkost	Götterspeise <i>plus 0,50 €</i>
	<i>E1 = 624 kcal</i>	<i>E2 = 592 kcal</i>	
Samstag 28.11.2020	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch ^{6,B,G}	Brühreis mit Suppengrün und Fleischklößchen ^{B,G,3,4}	Schoko - pudding <i>plus 0,50 €</i>
	<i>E1 = 334 kcal</i>	<i>E2 = 348 kcal</i>	
Sonntag 29.11.2020	Rippchen, Soße ^B , Rotkohl ^C und Kartoffeln		Joghurt <i>plus 0,50 €</i>
	<i>E1 = 729 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 30.11.2020 - 06.12.2020

	ESSEN 1	ESSEN 2	Dessert
Montag 30.11.2020	Rosenkohleintopf mit Kasselerstücken	Altdeutsche Kartoffelsuppe mit Wiener Wurst ^{B,G,3,4}	Fruchtquark <i>plus 0,50 €</i>
	<i>E1 = 542 kcal</i>	<i>E2 = 448 kcal</i>	
Dienstag 01.12.2020	Milchreis mit Zucker und Zimt ^{B,C} Apfelmus	Spirellis mit Hackfleischsoße ^{A,B,3}	Joghurt <i>plus 0,50 €</i>
	<i>E1 = 550 kcal</i>	<i>E2 = 713 kcal</i>	
Mittwoch 02.12.2020	Rindfleisch mit Meerrettich soße, Karotten und Kartoffeln ^{B,C}	Fisch - Gemüsepfanne mit Salzkartoffeln ^{B,C}	Apfel <i>plus 0,50 €</i>
	<i>E1 = 693 kcal</i>	<i>E2 = 642 kcal</i>	
Donnerstag 03.12.2020	Zwei Bratheringe mit Bratkartoffeln ^{B,3,8} und Gurkensalat	Rührei mit Kartoffelpüree und Gurkensalat ^{A,B,C,3}	Rote Grütze <i>plus 0,50 €</i>
	<i>E1 = 490 kcal</i>	<i>E2 = 390 kcal</i>	
Freitag 04.12.2020	gefülltes Schnitzel ^{A,B} mit Kartoffeln, Soße und Buttererbsen	Putengulasch mit Kaisergemüse Kartoffeln B,C,3	Götterspeise <i>plus 0,50 €</i>
	<i>E1 = 727 kcal</i>	<i>E2 = 626 kcal</i>	
Samstag 05.12.2020	Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch ^{B,C,3,4}	Gemüseintopf Schweinefleisch ^{B,G,3,4}	Vanille - pudding <i>plus 0,50 €</i>
	<i>E1 = 414 kcal</i>	<i>E2 = 398 kcal</i>	
Sonntag 06.12.2020	Schweinenackenbraten mit Soße ^{B,N} , Kartoffeln u.Romanesco		Joghurt <i>plus 0,50 €</i>
	<i>E1 = 688 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: