

Name :

## Speiseplan vom 26.09.2022 - 02.10.2022

	ESSEN 1	ESSEN 2	Dessert
<b>Montag</b> 26.09.2022	Linseneintopf mit Wiener Wurst <sup>3,4</sup>	Brühkartoffeln <sup>B,G</sup> mit Wiener Wurst <sup>3,4</sup>	<b>Fruchtquark</b> <i>plus 0,50 €</i>
	<i>E1 = 490 kcal</i>	<i>E2 = 399 kcal</i>	
<b>Dienstag</b> 27.09.2022	2 gefüllte und 2 ungefüllte Eierkuchen mit <b>Apfelmus</b>	5 Hackbällchen (v.Schwein), Soße, Mischgemüse und Kartoffeln	<b>Joghurt</b> <i>plus 0,50 €</i>
	<i>E1 = 519 kcal</i>	<i>E2 = 680 kcal</i>	
<b>Mittwoch</b> 28.09.2022	Schmorwurst, Soße, Bayrisch Kraut und Kartoffeln <sup>A,B,C,3,4</sup>	Züricher Geschnetzeltes mit Champignoneinlage und Kartoffeln <sup>B,C</sup>	<b>Banane</b> <i>plus 0,50 €</i>
	<i>E1 = 736 kcal</i>	<i>E2 = 648 kcal</i>	
<b>Donnerstag</b> 29.09.2022	Kräuterquark mit Zwiebeln und Kartoffeln <sup>B,C</sup>	Frikadelle, Soße Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln <sup>B,C,3</sup>	<b>Rote Grütze</b> <i>plus 0,50 €</i>
	<i>E1 = 348 kcal</i>	<i>E2 = 639 kcal</i>	
<b>Freitag</b> 30.09.2022	Gebr.Fischfilet, Dillsoße <sup>B,C</sup> und Kartoffeln <b>Möhrenrohkost</b>	Hähnchenschenkel, Soße und Kartoffeln <sup>B,C,6</sup> <b>Möhrenrohkost</b>	<b>Götterspeise</b> <i>plus 0,50 €</i>
	<i>E1 = 624 kcal</i>	<i>E2 = 592 kcal</i>	
<b>Samstag</b> 01.10.2022	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch <sup>6,B,G</sup>	Brühreis mit Suppengrün und Fleischklößchen <sup>B,G,3,4</sup>	<b>Schoko - pudding</b> <i>plus 0,50 €</i>
	<i>E1 = 334 kcal</i>	<i>E2 = 348 kcal</i>	
<b>Sonntag</b> 02.10.2022	Rippchen, Soße <sup>B</sup> , Kartoffeln und Blumenkohl		<b>Joghurt</b> <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 03.10.2022 - 09.10.2022

	ESSEN 1	ESSEN 2	Dessert
<b>Montag</b> 03.10.2022	gefülltes Schnitzel <sup>A,B</sup> mit Kartoffeln, Soße und Kaisergemüse		<b>Fruchtquark</b> <i>plus 0,50 €</i>
	<i>E1 = 727 kcal</i>		
<b>Dienstag</b> 04.10.2022	Milchreis mit Zucker und Zimt <sup>B,C</sup> <b>Apfelmus</b>	Schweinegulasch mit Nudeln <sup>B,C,3</sup>	<b>Joghurt</b> <i>plus 0,50 €</i>
	<i>E1 = 550 kcal</i>	<i>E2 = 630 kcal</i>	
<b>Mittwoch</b> 05.10.2022	Rindfleisch mit Meerrettich soße, Karotten und Kartoffeln <sup>B,C</sup>	Fisch - Gemüsepfanne mit Salzkartoffeln <sup>B,C</sup>	<b>Apfel</b> <i>plus 0,50 €</i>
	<i>E1 = 693 kcal</i>	<i>E2 = 642 kcal</i>	
<b>Donnerstag</b> 06.10.2022	Zwei Bratheringe mit Bratkartoffeln <sup>B,3,8</sup> und <b>Gurkensalat</b>	Rührei mit Kartoffelpüree und <b>Gurkensalat</b> <sup>A,B,C,3</sup>	<b>Rote Grütze</b> <i>plus 0,50 €</i>
	<i>E1 = 490 kcal</i>	<i>E2 = 390 kcal</i>	
<b>Freitag</b> 07.10.2022	Kochklopse, Kapernsoße Kartoffeln, <b>Rote Bete</b> A,B,C,1,3,8	Gemüsefrikadelle Soße und Kartoffeln B,C	<b>Götterspeise</b> <i>plus 0,50 €</i>
	<i>E1 = 602 kcal</i>	<i>E2 = 539 kcal</i>	
<b>Samstag</b> 08.10.2022	Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch B,C,3,4	Gemüseintopf mit Rindfleisch B,G,3,4	<b>Vanille - pudding</b> <i>plus 0,50 €</i>
	<i>E1 = 414 kcal</i>	<i>E2 = 398 kcal</i>	
<b>Sonntag</b> 09.10.2022	Schweinenackenbraten mit Soße <sup>B,N</sup> , Balkangemüse Kartoffeln		<b>Joghurt</b> <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:**