

Name :

### Speiseplan vom 29.07.2024 - 04.08.2024

	ESSEN 1	ESSEN 2	Dessert
<b>Montag</b> 29.07.2024	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>
<b>Dienstag</b> 30.07.2024	2 gefüllte und 2 ungefüllte Eierkuchen mit <b>Apfelmus</b>	Züricher Geschnitzeltes mit Champignoneinlage und Kartoffeln <sup>B,C</sup>	<b>Joghurt</b> <i>plus 0,50 €</i>
<b>Mittwoch</b> 31.07.2024	Schmorwurst, Soße, Bayrisch Kraut und Kartoffeln <sup>A,B,C,3,4</sup>	Zwei gekochte Eier in Senfsoße mit Kartoffeln <sup>A,B,C,1,8</sup>	<b>Banane</b> <i>plus 0,50 €</i>
<b>Donnerstag</b> 01.08.2024	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>
<b>Freitag</b> 02.08.2024	Gebr.Fischfilet, Dillsoße <sup>B,C</sup> und Kartoffeln <b>Bohnensalat</b>	Hähnchenschenkel, Soße und Kartoffeln <sup>B,C,3</sup> <b>Bohnensalat</b>	<b>Götterspeise</b> <i>plus 0,50 €</i>
<b>Samstag</b> 03.08.2024	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch <sup>6,B,G</sup>	Brührefis mit Suppengrün und Fleischklößchen <sup>B,G,3,4</sup>	<b>Schoko - pudding</b> <i>plus 0,50 €</i>
<b>Sonntag</b> 04.08.2024	Schweinenacknbraten mit Soße <sup>B,N</sup> , Rotkohl Kartoffeln		<b>Joghurt</b> <i>plus 0,50 €</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. Ein Essen kostet 7,80 € . Änderungen vorbehalten.**

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

### Speiseplan vom 05.08.2024 - 11.08.2024

	ESSEN 1	ESSEN 2	Dessert
<b>Montag</b> 05.08.2024	Rosenkohleintopf mit Kasselerstücken	Altdeutsche Kartoffelsuppe mit Wiener Wurst <sup>B,G,3,4</sup>	<b>Fruchtquark</b> <i>plus 0,50 €</i>
<b>Dienstag</b> 06.08.2024	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>
<b>Mittwoch</b> 07.08.2024	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>
<b>Donnerstag</b> 08.08.2024	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>Zitronencreme</b> <i>plus 0,50 €</i>
<b>Freitag</b> 09.08.2024	gefülltes Schnitzel <sup>A,B</sup> mit Kartoffeln, Soße und Buttererbsen	Gemüsefrikadelle, Soße und Salzkartoffeln <sup>B,C</sup>	<b>Götterspeise</b> <i>plus 0,50 €</i>
<b>Samstag</b> 10.08.2024	Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch <sup>B,C,3,4</sup>	Gemüseintopf "Gärtnerin Art" mit Rindfleisch <sup>B,G,3,4</sup>	<b>Vanille - pudding</b> <i>plus 0,50 €</i>
<b>Sonntag</b> 11.08.2024	Rippchen, Soße <sup>B</sup> , Kartoffeln und Blumenkohl		<b>Joghurt</b> <i>plus 0,50 €</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:**