

Name :

Speiseplan vom 30.01.2023 - 05.02.2023

	ESSEN 1	ESSEN 2	Dessert
Montag 30.01.2023	Weißkohleintopf mit Schweinefleisch	Wachsbohneintopf mit Rindfleisch <small>B,C,3,4</small>	<u>Fruchtquark</u> <u>plus 0,50 €</u>
	<i>E1 = 434 kcal</i>	<i>E2 = 490 kcal</i>	
Dienstag 31.01.2023	Grießbrei mit warmen Früchten <small>B,C,1,8</small>	Würzfleisch mit Gemüse- einlage und Kartoffeln ^{B,C}	<u>Apfelmus</u> <u>plus 0,50 €</u>
	<i>E1 = 470 kcal</i>	<i>E2 = 648 kcal</i>	
Mittwoch 01.02.2023	Fleischkäse gebacken, Mischgemüse, Soße und Kartoffeln	Ged.Hähnchenfilet mit Soße, Kartoffeln,Mischgemüse <small>B,C</small>	<u>Banane</u> <u>plus 0,50 €</u>
	<i>E1 = 648 kcal</i>	<i>E2 = 548 kcal</i>	
Donnerstag 02.02.2023	Hacksteak, Soße ^{A,B} , Kartoffeln und Rosenkohl	Kräuterquark mit Zwiebeln und Kartoffeln ^{B,C}	<u>Rote Grütze</u> <u>plus 0,50 €</u>
	<i>E1 = 613 kcal</i>	<i>E2 = 348 kcal</i>	
Freitag 03.02.2023	Gebr.Fischfilet, Dillsoße ^{B,C} und Kartoffeln Bohnensalat	Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignon, Fleischklöß. u.Reis ^{A,B,C}	<u>Götterspeise</u> <u>plus 0,50 €</u>
	<i>E1 = 624 kcal</i>	<i>E2 = 548 kcal</i>	
Samstag 04.02.2023	Möhreneintopf mit Rindfleisch <small>B,C,3,4</small>	Brühdudeln mit Suppengrün und Fleischklößchen ^{B,G,3,4}	<u>Schoko - pudding</u> <u>plus 0,50 €</u>
	<i>E1 = 430 kcal</i>	<i>E2 = 318 kcal</i>	
Sonntag 05.02.2023	Kasseler, Soße, Sauer- kraut und Kartoffeln ^{B,3,4}		<u>Joghurt</u> <u>plus 0,50 €</u>
	<i>E1 = 727 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 06.02.2023 - 12.02.2023

	ESSEN 1	ESSEN 2	Dessert
Montag 06.02.2023	Erbseneintopf mit Wiener Wurst ^{B,G,3,4}	Brühkartoffeln ^{6,G} mit Wiener Wurst ^{3,4}	<u>Fruchtquark</u> <u>plus 0,50 €</u>
	<i>E1 = 490 kcal</i>	<i>E2 = 399 kcal</i>	
Dienstag 07.02.2023	2 gefüllte und 2 ungefüllte Eierkuchen mit Apfelmus	Spaghetti mit Wurstgulasch <small>A,B,3</small>	<u>Joghurt</u> <u>plus 0,50 €</u>
	<i>E1 = 519 kcal</i>	<i>E2 = 566 kcal</i>	
Mittwoch 08.02.2023	Schweineschnitzel ^{A,B} mit Rahmchampignons ^{B,C} und Kartoffeln	Kochklopse, Kapernsoße Kartoffeln, Rote Bete <small>A,B,C,1,3,8</small>	<u>Apfel</u> <u>plus 0,50 €</u>
	<i>E1 = 613 kcal</i>	<i>E2 = 602 kcal</i>	
Donnerstag 09.02.2023	Eierragout ^{B,C} mit Gemüse- einlage und Kartoffeln	Rindergeschnetzeltes mit Champ.und Gurke Kartoffeln ^{B,C,3}	<u>Rote Grütze</u> <u>plus 0,50 €</u>
	<i>E1 = 450 kcal</i>	<i>E2 = 560 kcal</i>	
Freitag 10.02.2023	Krautgulasch mit Kartoffeln <small>B,C,3,4</small>	Gedünstetes Fischfilet, Kräutersoße ^{B,C} Broccoli und Kartoffeln	<u>Götterspeise</u> <u>plus 0,50 €</u>
	<i>E1 = 714 kcal</i>	<i>E2 = 548 kcal</i>	
Samstag 11.02.2023	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch ^{B,B,G}	Brührefis mit Suppengrün und Hühnerfleisch ^{B,G,3,4}	<u>Vanille - pudding</u> <u>plus 0,50 €</u>
	<i>E1 = 334 kcal</i>	<i>E2 = 348 kcal</i>	
Sonntag 12.02.2023	Hähnchenschenkel, Soße, Blumenkohl und Kartoffeln ^{B,C,6}		<u>Joghurt</u> <u>plus 0,50 €</u>
	<i>E1 = 727 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: