

# Speiseplan ASB vom 01.04. bis 07.04.2019

Tel.: 0355 / 703040

| Wo   | Menü            | Montag<br>01.04.2019   | Dienstag<br>02.04.2019  | Mittwoch<br>03.04.2019   | Donnerstag<br>04.04.2019   | Freitag<br>05.04.2019  | Samstag<br>06.04.2019   | Sonntag<br>07.04.2019   |  |
|--|-----------------|--|---|--|--|--|---|---|--|
| Speiseplan vom 01.04.2019 bis 07.04.2019,<br>14. Kalenderwoche | I<br>(blank)    | Möhreneintopf mit Schweinefleisch, dazu Vollkornbrot (aw, uw, nr, as, am, bc, S)                                   | <i>Germknödel mit Kirschfüllung und Dessertsoße Vanillegeschmack (aw, uw, ae, am)</i>                                       | Kessulgulasch mit Kartoffeln, Paprika und Rindfleisch, dazu Mischbrot (aw, uw, nr, as, R)            | Graupeneintopf mit Kassler und Vollkornbrot (3, aw, uw, nr, gb, as, bc, 15, S)   | Vegetarischer Käseeintopf (Kartoffeln, Porree, Möhren), dazu Vollkornbrot (aw, uw, nr, as, am) | Linseneintopf "süß-sauer" mit Kasslerfleisch, dazu Vollkornbrot (3, aw, uw, nr, as, bc, 15, S, R) |   |  |
|  |                 | Energie pro Portion: 1570 kJ, 375 kcal   | Energie pro Portion: 2561 kJ, 612 kcal  | Energie pro Portion: 1979 kJ, 473 kcal   | Energie pro Portion: 2682 kJ, 640 kcal   | Energie pro Portion: 2456 kJ, 586 kcal   | Energie pro Portion: 1922 kJ, 459 kcal  |   |  |
|  | II<br>(schwarz) | Tortellini (Käsefüllung) mit Spinatsoße, dazu gemischter Salat (Gurke, Eisberg, Tomate, Möhre) (2, aw, uw, ae, am) | Bauernsülze mit Remoulade, Bratkartoffeln und Weißkraut-Gurken-Salat (1, 3, 7, ae, am, bm, bc, 15, S)                       | Rührei mit Kartoffelbrei, dazu Gurkensalat mit Sauerrahm (aw, uw, ae, am)                            | Geflügelfrikadelle auf Paprika-Zucchini-Tomaten-Gemüse und Reis (aw, uw, ae, am, bm)   | Spaghetti mit mediterraner Garnelen-Tomatensoße (1, aw, uw, ac, af, F)                         |   | Schweinebraten mit Rotkohlgemüse, Bratensoße und Salzkartoffeln (3, aw, uw, bm, S, R) |  |
|  |                 | Energie pro Portion: 2677 kJ, 639 kcal   | Energie pro Portion: 3810 kJ, 909 kcal  | Energie pro Portion: 2447 kJ, 583 kcal   | Energie pro Portion: 2528 kJ, 604 kcal   | Energie pro Portion: 1522 kJ, 363 kcal   |   | Energie pro Portion: 2212 kJ, 528 kcal  |  |
|  | III<br>(rot)    | Griechischer Bauern-Salat mit Hirtenkäse, Oliven und Zwiebeln, dazu Baguettebrot (aw, am)                          | Polentatasche (Grießschnitte mit Spinat-Käse-Füllung) mit Petersiliensoße und Süßkartoffelpüree (3, aw, uw, ae, am, bc, au) | Baguette mit Putenbrust, Gemüse, Salat und Curry Dip (3, 7, aw, uw, ae, am, bm, 15, G)               | Feiner Salatteller (Champignons, Spargel, Brokkoli, Feldsalat, gekochtes Ei), dazu American-Dressing (3, ae, am, bm, bc, au) | Griechischer Nudelsalat mit Hirtenkäse, dazu Frikadelle und Ketchup (aw, uw, ae, am, bm, S)    |   |   |  |
|  |                 | Energie pro Portion: 1972 kJ, 471 kcal   | Energie pro Portion: 1813 kJ, 432 kcal  | Energie pro Portion: 586 kJ, 140 kcal  | Energie pro Portion: 1357 kJ, 324 kcal   | Energie pro Portion: 2389 kJ, 570 kcal   |   |   |  |
|  | IV<br>(grün)    | Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln, dazu Rote Bete-Apfel-Salat (3, 5, aw, uw, am, au, R) | Schweinegulasch mit Sommergemüse und Kartoffelklößen (aw, uw, am, S)  | Gedünstetes Kabeljaufilet mit Dillsoße, Brokkoligemüse und Salzkartoffeln (3, aw, uw, af, am, au, F) | Geschmorte Kohlroulade mit Schmorkohlsoße und Salzkartoffeln (aw, uw, ae, am, bm, S)   | Putenrahmgeschnetztes mit Kohlrabigemüse und Kartoffelbrei (3, aw, uw, am, au, G)              |   |   |  |
|  |                 | Energie pro Portion: 2358 kJ, 562 kcal   | Energie pro Portion: 2092 kJ, 499 kcal  | Energie pro Portion: 2157 kJ, 512 kcal   | Energie pro Portion: 1981 kJ, 472 kcal   | Energie pro Portion: 1444 kJ, 345 kcal   |   |   |  |
|  | Dessert         | Mandarinenkompott  | Banane  | Haselnusspudding (am, an, sh)  | Kirschquarkspeise (am)   | Apfelmus mit Vanillesoße (3, ae, am)   |   |   |  |
|  |                 | Energie pro Portion: 522 kJ, 125 kcal  | Energie pro Portion: 498 kJ, 119 kcal   | Energie pro Portion: 480 kJ, 114 kcal  | Energie pro Portion: 525 kJ, 124 kcal  | Energie pro Portion: 452 kJ, 108 kcal  |   |   |  |

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 7 - mit Phosphat, 8 - gewachst, 11 - chininhaltig, aw - enthält glutenhaltiges Getreide\*, uw - enthält Weizen\*, nr - enthält Roggen\*, gb - enthält Gerste\*, go - enthält Hafer\*, gs - enthält Dinkel\*, gk - enthält Kamut\*, as - enthält Sesam\*, ac - enthält Krebstiere\*, ae - enthält Eier\*, af - enthält Fische\*, ay - enthält Sojabohnen\*, am - enthält Milch einschl. Laktose\*, bm - enthält Senf\*, bc - enthält Sellerie\*, an - enthält Schalenfrüchte\*, ap - enthält Erdnüsse\*, sw - enthält Walnüsse\*, sh - enthält Haselnüsse\*, sa - enthält Mandeln\*, sc - enthält Kaschunüsse\*, sm - enthält Macadamianüsse\*, sr - enthält Paranüsse\*, st - enthält Pistazien\*, sp - enthält Pecannüsse\*, au - enthält Schwefeldioxid und Sulfite, nl - enthält Lupinen\*, um - enthält Weichtiere\*, 6 - enthält eine Phenylalaninquelle, 15 - mit Nitritpökelsalz, S - Schweinefleisch, R - Rindfleisch, F - Fisch, G - Geflügel

\*und daraus gewonnene Erzeugnisse

# Speiseplan ASB vom 08.04. bis 14.04.2019

Tel.: 0355 / 703040

| Wo   | Menü            | Montag<br>08.04.2019   | Dienstag<br>09.04.2019   | Mittwoch<br>10.04.2019  | Donnerstag<br>11.04.2019   | Freitag<br>12.04.2019  | Samstag<br>13.04.2019   | Sonntag<br>14.04.2019   |  |
|--|-----------------|--|--|---|--|--|---|---|--|
| Speiseplan vom 08.04.2019 bis 14.04.2019,<br>15. Kalenderwoche | I<br>(blank)    | <b>Erbseintopf</b><br>(Porree, Sellerie, Möhren)<br>mit Geflügelwiener,<br>dazu Vollkornbrot (3, aw,<br>uw, nr, as, bc, 15, G)               | <b>Vegetarischer<br/>Kohlrabi-Möhren-Eintopf<br/>mit Kartoffeln</b> , dazu<br><i>ein Vollkornbrötchen</i><br>(aw, ay, nl)                            | <b>Wirsingkohleintopf<br/>mit Schweinefleisch</b> ,<br>dazu Vollkornbrot<br>(aw, uw, nr, as, bc, S, R)  | <b>Hefeklöße</b><br><i>mit heißer Heidelbeersöße</i><br>(aw, uw, ae)   | <b>Grüne Bohneneintopf<br/>mit Kasslerwürfeln,<br/>Kartoffeln und<br/>Wurzelgemüse</b><br>(Sellerie, Porree, Möhren),<br>dazu Roggenbauernbrot<br>(3, aw, uw, nr, as, 15, S) | <b>Nudel-Gemüseintopf<br/>mit Hühnerfleisch</b> ,<br>dazu Weizenmischbrot<br>und Sahne-Grießpudding<br>(aw, uw, nr, as, ae, am,<br>bc, G) |   |  |
|  |                 | Energie pro Portion: 3445 kJ, 824 kcal   | Energie pro Portion: 1465 kJ, 349 kcal   | Energie pro Portion: 1911 kJ, 457 kcal  | Energie pro Portion: 2537 kJ, 606 kcal   | Energie pro Portion: 1531 kJ, 365 kcal   | Energie pro Portion: 2808 kJ, 670 kcal  |   |  |
|  | II<br>(schwarz) | <b>Eieromelett</b><br><i>mit Rahmgemüse</i><br>(Möhren, Blumenkohl,<br>Brechspargel, Erbsen)<br>und Kartoffelbrei<br>(aw, uw, ae, am)        | <b>Putengulasch</b><br>mit Möhrengemüse<br>und Vollkornreis<br>(aw, uw, am, G)   | <b>Blumenkohl<br/>in Holländischer Soße</b><br><i>mit Petersilienkartoffeln</i><br>(aw, uw, am)   | <b>Gebatener Spinattaler</b><br><i>auf gebundenem<br/>Kohlrabigemüse<br/>mit Kartoffelbrei</i><br>(aw, uw, gs, ae, am, bc) | <b>Heringsfilethappen<br/>in Joghurt-Apfel-Zwiebel-<br/>Dill-Soße</b> mit<br>Salzkartoffeln, dazu<br>Weißkraut-Möhrensalat<br>(3, ae, af, am, bm, F)                         |   | <b>Hähnchengulasch</b><br>mit Möhrengemüse<br>und Semmelknödel<br>(aw, uw, ae, am, G) |  |
|  |                 | Energie pro Portion: 2122 kJ, 506 kcal   | Energie pro Portion: 2794 kJ, 667 kcal   | Energie pro Portion: 1393 kJ, 332 kcal  | Energie pro Portion: 2171 kJ, 518 kcal   | Energie pro Portion: 2486 kJ, 593 kcal   |   | Energie pro Portion: 1256 kJ, 301 kcal  |  |
|  | III<br>(rot)    | <b>Fladenbrot "Tandori"</b><br>mit Blattspinat, Knoblauch,<br>Paprika, Currypaste<br>und Hähnchenbrust<br>(aw, uw, gb, gs, as, ay,<br>am, G) | <b>Wellnesssalat</b><br>(Eisbergsalat, Chicoree,<br>Birne, Weintrauben,<br>Sultaninen,<br>Vorderschinken),<br>dazu Dressing<br>(3, 7, am, bc, 15, S) | <b>Bunter Salat</b><br>(Feldsalat, Gurke, Paprika,<br>Mais, Cherrytomaten)<br><i>mit gebackenem Fetakäse<br/>und fruchtigem Dressing</i><br>(3, aw, uw, nr, gb, am, au) | <b>2 Bagel</b><br>mit Kochschinken,<br>Gemüse und Emmentaler<br>(3, 7, aw, uw, nr, as, am,<br>bm, bc, au, 15, S)           | <b>Kartoffelauflauf</b><br><i>mit Blattspinat<br/>und Reibekäse</i><br>(aw, uw, ae, am)  |   |   |  |
|  |                 | Energie pro Portion: 2160 kJ, 515 kcal   | Energie pro Portion: 1401 kJ, 334 kcal   | Energie pro Portion: 1123 kJ, 267 kcal  | Energie pro Portion: 3231 kJ, 771 kcal   | Energie pro Portion: 2027 kJ, 483 kcal   |   |   |  |
|  | IV<br>(grün)    | <b>Paniertes<br/>Schweineschnitzel</b><br>mit Bratensoße,<br>Blumenkohl<br>und Salzkartoffeln<br>(aw, uw, am, bm, bc, S, R)                  | <b>Kasslerrückenbraten</b><br>mit Bratensoße, Sauerkraut<br>und Salzkartoffeln<br>(3, aw, uw, bm, bc, 15, S, R)                                      | <b>Gebatene Forelle</b><br>in Spreewaldsoße,<br>dazu Buttergemüse<br>und Petersilienkartoffeln<br>(3, 5, af, am, bc, au, F)   | <b>Schweinerippchen</b><br>mit Bratensoße,<br>buntem Sauerkraut<br>und Salzkartoffeln<br>(aw, uw, bm, bc, S, R)            | <b>Hackfleischspieß</b><br>mit Paprikasoße und<br>mediterranen Kartoffeln,<br>dazu Bohnensalat<br>(2, aw, uw, ae, am, 15, S)   |   |   |  |
|  |                 | Energie pro Portion: 2161 kJ, 515 kcal   | Energie pro Portion: 2122 kJ, 507 kcal   | Energie pro Portion: 2270 kJ, 540 kcal  | Energie pro Portion: 3475 kJ, 828 kcal   | Energie pro Portion: 2035 kJ, 485 kcal   |   |   |  |
|  | Dessert         | <b>Schokopudding<br/>mit Vanillesoße</b> (1, am)   | <b>Orange</b>  | <b>Wackelpudding</b> (1)  | <b>Pfirsichkompott</b>   | <b>Vanillequarkspeise</b> (am)   |   |   |  |
|  |                 | Energie pro Portion: 681 kJ, 163 kcal  | Energie pro Portion: 178 kJ, 43 kcal   | Energie pro Portion: 42 kJ, 10 kcal   | Energie pro Portion: 68 kJ, 16 kcal  | Energie pro Portion: 618 kJ, 147 kcal  |   |   |  |

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 7 - mit Phosphat, 8 - gewachst, 11 - chininhaltig, aw - enthält glutenhaltiges Getreide\*, uw - enthält Weizen\*, nr - enthält Roggen\*, gb - enthält Gerste\*, go - enthält Hafer\*, gs - enthält Dinkel\*, gk - enthält Kamut\*, as - enthält Sesam\*, ac - enthält Krebstiere\*, ae - enthält Eier\*, af - enthält Fische\*, ay - enthält Sojabohnen\*, am - enthält Milch einschl. Laktose\*, bm - enthält Senf\*, bc - enthält Sellerie\*, an - enthält Schalenfrüchte\*, ap - enthält Erdnüsse\*, sw - enthält Walnüsse\*, sh - enthält Haselnüsse\*, sa - enthält Mandeln\*, sc - enthält Kaschunüsse\*, sm - enthält Macadamianüsse\*, sr - enthält Paranüsse\*, st - enthält Pistazien\*, sp - enthält Pecannüsse\*, au - enthält Schwefeldioxid und Sulfite, nl - enthält Lupinen\*, um - enthält Weichtiere\*, 6 - enthält eine Phenylalaninquelle, 15 - mit Nitritpökelsalz, S - Schweinefleisch, R - Rindfleisch, F - Fisch, G - Geflügel  
\*und daraus gewonnene Erzeugnisse

# Speiseplan ASB vom 15.04. bis 21.04.2019

Tel.: 0355 / 703040

| Wo   | Menü            | Montag<br>15.04.2019   | Dienstag<br>16.04.2019   | Mittwoch<br>17.04.2019   | Donnerstag<br>18.04.2019   | Freitag<br>19.04.2019   | Samstag<br>20.04.2019  | Sonntag<br>21.04.2019   |  |
|--|-----------------|--|--|--|--|---|--|---|--|
| Speiseplan vom 15.04.2019 bis 21.04.2019,<br>16. Kalenderwoche | I<br>(blank)    | <b>Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse</b><br>(Sellerie, Porree, Möhren) und Wiener Würstchen, dazu Vollkornbrot (aw, uw, nr, as, ay, bm, bc, S) | <b>Bunter Gemüse Eintopf</b><br>(Blumenkohl, Möhren, Erbsen, Brechbohnen) <b>mit Fleischklößchen</b> , dazu Weißbrot (aw, uw, ay, am, S) | <b>Kohlrübeneintopf mit Rindfleisch</b> , dazu Mehrkornbrot (aw, as, bc, R)                                | <b>Süße Eierkuchen mit Zucker und Zimt</b> , dazu <i>Apfelmus</i> (3, aw, uw, ae, am)  |   | <b>Gelbe Erbseneintopf mit Wurzelgemüse</b><br>(Sellerie, Porree, Möhren) und Wiener Würstchen, dazu Mischbrot (aw, uw, nr, as, ay, bm, bc, S) |   |  |
|  |                 | Energie pro Portion: 2272 kJ, 543 kcal   | Energie pro Portion: 1992 kJ, 475 kcal   | Energie pro Portion: 1986 kJ, 475 kcal   | Energie pro Portion: 3205 kJ, 765 kcal   |   | Energie pro Portion: 3658 kJ, 874 kcal   |   |  |
|  | II<br>(schwarz) | <b>Frikadelle vom Schwein</b> , Mischgemüse (Erbsen, Karotten) mit Rahmsoße und Salzkartoffeln (aw, uw, ae, am, bm, S)                       | <b>Gebrautes Putensteak</b> auf Ratatouillegemüse (Paprika, Zwiebeln, Tomaten), dazu Couscous (aw, uw, G)                                | <b>Eierragout mit Möhren, Erbsen, Mais in Senfsoße und Salzkartoffeln</b> (aw, uw, ae, am, bm)             | <b>Tomaten-Hackfleisch-Soße vom Rind</b> (Möhren, Porree, Sellerie) mit Vollkornnudeln, dazu Grüne Bohnensalat (aw, uw, bc, R) | <b>Schlemmerfischfilet "Provence"</b> mit Dillsoße, Buttererbsen und Salzkartoffeln (1, 3, aw, uw, af, ay, am, bc, au, F) |  | <b>Rinderroulade</b> mit Bratensoße, Wachsbohnen und Kartoffelklöße (2, 3, 5, aw, uw, am, bm, bc, 15, S, R) |  |
|  |                 | Energie pro Portion: 2359 kJ, 563 kcal   | Energie pro Portion: 2122 kJ, 506 kcal   | Energie pro Portion: 1794 kJ, 428 kcal   | Energie pro Portion: 2999 kJ, 717 kcal   | Energie pro Portion: 2963 kJ, 707 kcal  |  | Energie pro Portion: 1936 kJ, 462 kcal  |  |
|  | III<br>(rot)    | <b>Käse und Eierspalten auf gemischtem Salat mit Joghurt dressing, Brötchen</b> (1, aw, ae, am)  | <b>Fitnesssalat</b> (Eisbergsalat, Tomate, Mais, Möhre, Gurke, Kohlrabi) mit Falafelbällchen, dazu Joghurt dressing (aw, uw, bc, au)     | <b>Bunter Wurst-Nudel Auflauf</b> mit Brokkoli, Tomate und Käse überbacken (aw, uw, ae, ay, am, bm, bc, S) | <b>Wrap</b> mit Chickenfüllung und gemischtem Salat (aw, uw, ae, am, G)  |   |  |   |  |
|  |                 | Energie pro Portion: 1219 kJ, 291 kcal   | Energie pro Portion: 536 kJ, 128 kcal  | Energie pro Portion: 3176 kJ, 759 kcal   | Energie pro Portion: 2015 kJ, 481 kcal   |   |  |   |  |
|  | IV<br>(grün)    | <b>Schweinerückensteak "Strindberg"</b> (mit Eihülle), Bratkartoffeln und bunter Salat (3, aw, uw, ae, bm, 15, S)                            | <b>Eisbeinfleisch</b> in Brühe, dazu buntes Sauerkraut und Kartoffel-Erbspüree (3, 7, am, bc, 15, S)                                     | <b>Hähnchengulasch</b> mit Möhrengemüse und Semmelknödel (aw, uw, ae, am, G)                               | <b>Sauerbraten vom Schwein</b> mit Rotkohl und Kartoffelklößen (3, aw, uw, am, bm, 15, S, R)                                   |   |  |   |  |
|  |                 | Energie pro Portion: 2289 kJ, 546 kcal   | Energie pro Portion: 2843 kJ, 678 kcal   | Energie pro Portion: 1256 kJ, 301 kcal   | Energie pro Portion: 2722 kJ, 651 kcal   |   |  |   |  |
|  | Dessert         | <b>Ananaskompott</b>   | <b>Naturjoghurt mit Aprikose</b> (am)  | <b>Apfel</b>   | <b>Fruchtjoghurt mit Heidelbeeren</b> (am)   |   |  |   |  |
|  |                 | Energie pro Portion: 551 kJ, 132 kcal  | Energie pro Portion: 342 kJ, 81 kcal   | Energie pro Portion: 271 kJ, 65 kcal   | Energie pro Portion: 366 kJ, 87 kcal   |   |  |   |  |

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 7 - mit Phosphat, 8 - gewachst, 11 - chininhaltig, aw - enthält glutenhaltiges Getreide\*, uw - enthält Weizen\*, nr - enthält Roggen\*, gb - enthält Gerste\*, go - enthält Hafer\*, gs - enthält Dinkel\*, gk - enthält Kamut\*, as - enthält Sesam\*, ac - enthält Krebstiere\*, ae - enthält Eier\*, af - enthält Fische\*, ay - enthält Sojabohnen\*, am - enthält Milch einschl. Laktose\*, bm - enthält Senf\*, bc - enthält Sellerie\*, an - enthält Schalenfrüchte\*, ap - enthält Erdnüsse\*, sw - enthält Walnüsse\*, sh - enthält Haselnüsse\*, sa - enthält Mandeln\*, sc - enthält Kaschunüsse\*, sm - enthält Macadamianüsse\*, sr - enthält Paranüsse\*, st - enthält Pistazien\*, sp - enthält Pecannüsse\*, au - enthält Schwefeldioxid und Sulfite, nl - enthält Lupinen\*, um - enthält Weichtiere\*, 6 - enthält eine Phenylalaninquelle, 15 - mit Natrippökelsalz, S - Schweinefleisch, R - Rindfleisch, F - Fisch, G - Geflügel

\*und daraus gewonnene Erzeugnisse

# Speiseplan ASB vom 22.04. bis 28.04.2019

Tel.: 0355 / 703040

Speiseplan vom 22.04.2019 bis 28.04.2019,  
17. Kalenderwoche

| Wo           | Menü            | Montag<br>22.04.2019 | Dienstag<br>23.04.2019   | Mittwoch<br>24.04.2019   | Donnerstag<br>25.04.2019   | Freitag<br>26.04.2019   | Samstag<br>27.04.2019  | Sonntag<br>28.04.2019 |   |
|--------------|-----------------|----------------------|--|--|--|---|--|-----------------------|---|
| I<br>(blank) |                 |                      | <b>Kürbis-Kartoffelsuppe</b> ,<br>dazu <i>Baguette</i><br>(aw, bm, bc)   | <b>Gemischter Bohneneintopf</b><br>mit Wiener Würstchen<br>und Vollkornbrot (3, 7,<br>aw, uw, nr, as, bc, 15, S)                             | <b>Vegetarischer<br/>Kohlrabi-Möhren-<br/>Eintopf mit Kartoffeln</b> ,<br>dazu <i>Brötchen</i> (aw)                                  | <b>Grießbrei</b><br>mit <i>heißer Kirschsoße</i><br>(aw, uw, am)  | <b>Frühlingsgemüseintopf<br/>mit<br/>Geflügelfleischklößchen</b> ,<br>dazu Weißbrot<br>(aw, uw, ay, am, R, G)  |                       |   |
|              |                 |                      | Energie pro Portion: 1473 kJ, 352 kcal   | Energie pro Portion: 2354 kJ, 562 kcal   | Energie pro Portion: 1509 kJ, 360 kcal   | Energie pro Portion: 3222 kJ, 769 kcal  | Energie pro Portion: 6792 kJ, 1621 kcal  |                       |   |
|              | II<br>(schwarz) |                      | <b>Hähnchenbrustfilet<br/>"Melba"<br/>mit Pfirsich und Käse<br/>überbacken</b> , Erbsen<br>und Currysoße,<br>dazu Reis (aw, uw, am, G) | <b>Thunfisch</b><br>in Käsesoße mit Brokkoli<br>und Gabelspaghetti<br>(aw, uw, af, am, F)  | <b>Gebatener<br/>Sesam-Karotten-Stick</b><br>mit <i>Kräutersoße<br/>an Blattspinat<br/>und Kartoffelbrei</i><br>(aw, uw, as, am, bc) | <b>Gebratene Geflügelleber</b><br>mit Zwiebelsoße,<br>gedünstetem Apfel<br>und Kartoffelpüree<br>(3, am, au, G)   | <b>Bratwurstgout<br/>in fruchtiger Curry-<br/>Ketchup-Soße</b><br>mit Erbsen-Mais-Gemüse<br>und Kartoffelpüree<br>(3, aw, uw, am, bm, bc, S)           |                       | <b>Rinder-Gemüseglasch</b><br>(Mais, Paprika)<br>mit Spätzle,<br>dazu Rotkohl-Apfel-Salat<br>(3, aw, uw, ae, R) |
|              |                 |                      | Energie pro Portion: 4135 kJ, 988 kcal   | Energie pro Portion: 3127 kJ, 746 kcal   | Energie pro Portion: 2761 kJ, 659 kcal   | Energie pro Portion: 2381 kJ, 570 kcal  | Energie pro Portion: 2576 kJ, 614 kcal   |                       | Energie pro Portion: 2907 kJ, 694 kcal  |
|              | III<br>(rot)    |                      |  | <b>Fladenbrot</b><br>mit Salami, Gurke,<br>Tomate, Eisbergsalat<br>und Remoulade (1, 2, 3,<br>aw, uw, as, ae, am,<br>bm, bc, 15, S)          | <b>Chicken Wings</b><br>auf gemischtem Salat<br>mit Dressing<br>und Baguettebrot<br>(am, G)  | <b>Bunter Salat</b><br>( <i>Feldsalat, Gurke,<br/>Paprika, Mais,<br/>Cherrytomaten</i> ) mit<br><i>gebackenem Fetakäse<br/>und fruchtigem Dressing</i><br>(3, aw, uw, nr, gb, am, au) | <b>Mexico Salat</b><br>(Eisberg, Tomate,<br>Mais, Kidneybohnen,<br>Paprika, Hähnchenbrust),<br>dazu Amerikan-Dressing<br>(ae, am, G)                   |                       |   |
|              |                 |                      |  | Energie pro Portion: 1982 kJ, 473 kcal   | Energie pro Portion: 1389 kJ, 331 kcal   | Energie pro Portion: 1123 kJ, 267 kcal  | Energie pro Portion: 806 kJ, 193 kcal  |                       |   |
|              | IV<br>(grün)    |                      |  | <b>Schweinegeschnetzeltes<br/>"Züricher Art"</b><br>(Champignons)<br>mit Salzkartoffeln, dazu<br>Rote Bete-Apfel-Salat<br>(3, aw, uw, am, S) | <b>Feuerfleisch vom<br/>Schwein</b> ,<br>Speckbohnen<br>und Butterreis<br>(3, aw, uw, am, 15, S)                                     | <b>Gebratenes Lachsfilet</b><br>mit Blattspinat,<br>Kräutersahnesoße<br>und grünen Bandnudeln<br>(aw, uw, af, am, F)  | <b>Paniertes<br/>Hähnchenschnitzel</b><br>mit Rahmsauce,<br>Kaisergemüse<br>(Möhren, Brokkoli,<br>Blumenkohl)<br>und Salzkartoffeln<br>(aw, uw, am, G) |                       |   |
|              |                 |                      |  | Energie pro Portion: 2218 kJ, 530 kcal   | Energie pro Portion: 2704 kJ, 647 kcal   | Energie pro Portion: 2931 kJ, 700 kcal  | Energie pro Portion: 2156 kJ, 514 kcal   |                       |   |
|              | Dessert         |                      |  | <b>Quarkdessert mit Zitrone</b><br>(am)  | <b>Birnenkompott</b>   | <b>Karamellpudding</b> (am)   | <b>Honigmelone</b>   |                       |   |
|              |                 |                      |  | Energie pro Portion: 603 kJ, 144 kcal  | Energie pro Portion: 344 kJ, 83 kcal   | Energie pro Portion: 489 kJ, 116 kcal   | Energie pro Portion: 123 kJ, 29 kcal   |                       |   |

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 7 - mit Phosphat, 8 - gewachst, 11 - chininhaltig, aw - enthält glutenhaltiges Getreide\*, uw - enthält Weizen\*, nr - enthält Roggen\*, gb - enthält Gerste\*, go - enthält Hafer\*, gs - enthält Dinkel\*, gk - enthält Kamut\*, as - enthält Sesam\*, ac - enthält Krebstiere\*, ae - enthält Eier\*, af - enthält Fische\*, ay - enthält Sojabohnen\*, am - enthält Milch einschl. Laktose\*, bm - enthält Senf\*, bc - enthält Sellerie\*, an - enthält Schalenfrüchte\*, ap - enthält Erdnüsse\*, sw - enthält Walnüsse\*, sh - enthält Haselnüsse\*, sa - enthält Mandeln\*, sc - enthält Kaschunüsse\*, sm - enthält Macadamianüsse\*, sr - enthält Paranüsse\*, st - enthält Pistazien\*, sp - enthält Pecannüsse\*, au - enthält Schwefeldioxid und Sulfite, nl - enthält Lupinen\*, um - enthält Weichtiere\*, 6 - enthält eine Phenylalaninquelle, 15 - mit Nitritpökelsalz, S - Schweinefleisch, R - Rindfleisch, F - Fisch, G - Geflügel  
\*und daraus gewonnene Erzeugnisse