

Speiseplan ASB vom 29.04. bis 05.05.2019

Tel.: 0355 / 703040

Wo	Menü	Montag 29.04.2019	Dienstag 30.04.2019	Mittwoch 01.05.2019	Donnerstag 02.05.2019	Freitag 03.05.2019	Samstag 04.05.2019	Sonntag 05.05.2019	
Speiseplan vom 29.04.2019 bis 05.05.2019, 18. Kalenderwoche	I (blank)	Vegetarischer Gemüseeintopf "Mecklenburger Art" (Sellerie, Porree, Erbsen, Möhren, Bohnen), dazu Vollkornbrot (aw, uw, nr, as, bc)	Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus (3, am)		Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse (Sellerie, Porree, Möhren) und Wiener Würstchen, dazu Vollkornbrot (aw, uw, nr, as, ay, bm, bc, S)	Italienischer Gemüseeintopf (Möhren, Zucchini, Tomaten, Grüne Bohnen, Porree) mit Mozzarella und Nudeln , dazu Baguettebrötchen (aw, uw, am, bc)	Sommergemüse-Eintopf (Sellerie, Porree, Erbsen, Möhren, Bohnen, Kartoffeln) mit Rindfleisch , dazu Vollkornbrot (aw, uw, nr, as, ae, am, R)		
		Energie pro Portion: 1717 kJ, 410 kcal	Energie pro Portion: 3205 kJ, 764 kcal		Energie pro Portion: 2272 kJ, 543 kcal	Energie pro Portion: 2135 kJ, 509 kcal	Energie pro Portion: 1972 kJ, 471 kcal		
	II (schwarz)	Wurstgulasch mit Spirelli (3, 7, aw, uw, bm, bc, 15, S, R)	Gebackener Rote-Bete-Puffer mit Schnittlauchsoße und Gemüse-Couscous (Erbsen, Mais, Paprika) (aw, uw, am)	Kesselgulasch mit Kartoffeln, Paprika und Rindfleisch , dazu Brötchen (aw, uw, R)		Nudelaufbau mit Champignons, Käse und Schinkenstreifen (3, 7, aw, uw, ae, am, 15, S)	Fischstäbchen vom Alaska Seelachs mit Soße "Spreewälder Art" und Salzkartoffeln, dazu Gurken-Radieschen-Salat (3, aw, uw, af, am, bc, au, F)	Kasslerrückenbraten mit Bratensoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (3, aw, uw, bm, bc, 15, S, R)	
		Energie pro Portion: 2330 kJ, 557 kcal	Energie pro Portion: 2151 kJ, 513 kcal	Energie pro Portion: 1935 kJ, 462 kcal	Energie pro Portion: 2013 kJ, 481 kcal	Energie pro Portion: 2402 kJ, 573 kcal		Energie pro Portion: 2122 kJ, 507 kcal	
	III (rot)	Sommersalat (Tomate, Mischsalat, Gurke, Eisbergsalat, Putenbrust, Radieschen, Kohlrabi), dazu Dressing und Baguettebrot (1, 3, 7, ae, am, bc, 15, G)	Baguette "Afrika" mit Thunfisch, Ei und Salat (2, aw, uw, gb, ae, af, F)	Feiertag		Vegetarische Mini Frühlingsrollen (Sprossen, Weißkohl, Möhren) an Asiagemüse (Porree, Bambussprossen, Paprika) und Basmati Reis (aw, uw, ay, bm, bc)	Käse und Eierspalten auf gemischtem Salat mit Joghurdressing, dazu Brötchen (1, aw, ae, am)		
		Energie pro Portion: 1049 kJ, 251 kcal	Energie pro Portion: 3838 kJ, 917 kcal		Energie pro Portion: 4061 kJ, 970 kcal	Energie pro Portion: 1219 kJ, 291 kcal			
	IV (grün)	Schweineroulade mit Bratensoße, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln (aw, uw, am, bm, S)	Gebackene Hähnchenkeule in Geflügelsoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln (3, aw, uw, am, G)			Putengeschnetzeltes mit Möhren-Mais-Gemüse und Spätzle (aw, uw, ae, am, R, G)	Hühnerfrikassee (Möhren, Erbsen, Blumenkohl, Spargel, Kapern) und Reis (aw, uw, am, G)		
		Energie pro Portion: 2612 kJ, 623 kcal	Energie pro Portion: 2648 kJ, 633 kcal			Energie pro Portion: 3116 kJ, 744 kcal	Energie pro Portion: 2337 kJ, 558 kcal		
	Dessert	Fruchtjoghurt mit Apfel und Granatapfel (am)	Sahnepudding Vanille-Schoko-Strudel (1, am)		Apfel	Pfirsichkompott			
		Energie pro Portion: 621 kJ, 149 kcal	Energie pro Portion: 681 kJ, 163 kcal		Energie pro Portion: 271 kJ, 65 kcal	Energie pro Portion: 255 kJ, 62 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 06.05. bis 12.05.2019

Wo	Menü	Montag 06.05.2019	Dienstag 07.05.2019	Mittwoch 08.05.2019	Donnerstag 09.05.2019	Freitag 10.05.2019	Samstag 11.05.2019	Sonntag 12.05.2019	
Speiseplan vom 06.05.2019 bis 12.05.2019, 19. Kalenderwoche	I (blank)	Grießbrei mit heißer Erdbeerfruchtsoße (aw, uw, am)	Vegetarischer Frühlingsgemüseintopf (Möhren, Erbsen, Bohnen), dazu Vollkornbrot (aw, uw, nr, as)	Brühdudeln mit Gemüse (Möhren, Blumenkohl, Erbsen, Kohlrabi) und Geflügelklößchen , dazu Mischbrot (3, aw, uw, ae, am, bc, G)	Bunter Bohneneintopf mit Rindfleisch , dazu Brötchen (aw, bc, R)	Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zucker (3)	Linseneintopf "süß-sauer" mit Kasslerfleisch , dazu Vollkornbrot (3, aw, uw, nr, as, bc, 15, S, R)		
		Energie pro Portion: 3577 kJ, 853 kcal	Energie pro Portion: 1587 kJ, 379 kcal	Energie pro Portion: 2301 kJ, 550 kcal	Energie pro Portion: 2135 kJ, 509 kcal	Energie pro Portion: 1870 kJ, 447 kcal	Energie pro Portion: 1922 kJ, 459 kcal		
	II (schwarz)	Hühnerfleisch ungarisch (Paprika, Mais, Erbsen) mit Reis (aw, uw, am, G)	Kräuterquark mit Leinöl und Salzkartoffeln , dazu bunter Salat (am, bm)	Putensteak auf Gemüse (Paprika, Zucchini, Möhren) in Currycremesoße und Vollkornreis (aw, uw, am, G)	Bratwurst vom Schwein mit Rahmsoße, Sauerkraut und Kartoffelbrei (3, aw, uw, am, bm, bc, 15, S)	Heringsfilethappen in Joghurt-Apfel- Zwiebel-Dill-Soße mit Salzkartoffeln (3, ae, af, am, bm, F)		Gedünstetes Kabeljaufilet mit Dillsoße, Brokkoligemüse und Salzkartoffeln (3, aw, uw, af, am, au, F)	
		Energie pro Portion: 2332 kJ, 557 kcal	Energie pro Portion: 2444 kJ, 583 kcal	Energie pro Portion: 2502 kJ, 598 kcal	Energie pro Portion: 3268 kJ, 780 kcal	Energie pro Portion: 2300 kJ, 548 kcal		Energie pro Portion: 2157 kJ, 512 kcal	
	III (rot)	Wellnesssalat (Eisbergsalat, Chicoree, Birne, Weintrauben, Sultaninen, Vorderschinken), dazu Dressing (3, 7, am, bc, 15, S)	Feiner Salatteller (Champignons, Spargel, Brokkoli, Feldsalat, gekochtes Ei), dazu American-Dressing (3, ae, am, bm, bc, au)	Fladenbrot mit frischem Gemüse und Weißkäsewürfel (aw, uw, as, ae, am, bm)	Spinatnudeln (Penne Rigate) mit Käsesoße , dazu Karottensalat (aw, uw, am)	Griechischer Nudelsalat mit Hirtenkäse , dazu Frikadelle und Ketchup (aw, uw, ae, am, bm, S)			
		Energie pro Portion: 1087 kJ, 259 kcal	Energie pro Portion: 1357 kJ, 324 kcal	Energie pro Portion: 3526 kJ, 841 kcal	Energie pro Portion: 3152 kJ, 753 kcal	Energie pro Portion: 2389 kJ, 570 kcal			
	IV (grün)	Mini Frikadellen vom Rind mit Bratensoße, Rotkohl und Kartoffelbrei (3, aw, uw, ae, am, bm, R)	Kräuterbraten vom Schwein mit Bratensoße, Grüne Bohnen und Salzkartoffeln (aw, uw, am, S)	Geschmorte Kohlroulade mit Schmorkohlsoße und Salzkartoffeln (aw, uw, ae, am, bm, S)	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Bratensoße, Blumenkohl und Salzkartoffeln (aw, uw, am, bm, R, G)	Gulasch vom Schwein mit Leipziger Allerlei (Erbsen, Möhren, Spargel) und Spätzle (aw, uw, ae, am, S)			
		Energie pro Portion: 1768 kJ, 423 kcal	Energie pro Portion: 2033 kJ, 485 kcal	Energie pro Portion: 1981 kJ, 472 kcal	Energie pro Portion: 2111 kJ, 504 kcal	Energie pro Portion: 2899 kJ, 693 kcal			
	Dessert	Vanillepudding (am)	Birne	Quarkdessert mit Zitrone (am)	Fruchtjoghurt mit Apfel und Granatapfel (am)	Sauerkirschkompott			
		Energie pro Portion: 618 kJ, 147 kcal	Energie pro Portion: 219 kJ, 52 kcal	Energie pro Portion: 603 kJ, 144 kcal	Energie pro Portion: 621 kJ, 149 kcal	Energie pro Portion: 556 kJ, 133 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 13.05. bis 19.05.2019

Tel.: 0355 / 703040

Wo	Menü	Montag 13.05.2019	Dienstag 14.05.2019	Mittwoch 15.05.2019	Donnerstag 16.05.2019	Freitag 17.05.2019	Samstag 18.05.2019	Sonntag 19.05.2019	
Speiseplan vom 13.05.2019 bis 19.05.2019, 20. Kalenderwoche	I (blank)	Reis-Gemüsetopf (Erbsen, Kohlrabi, Sellerie, Möhren, Blumenkohl) mit Hühnerfleisch, dazu Weizenmischbrot (aw, bc, G)	Kohlrübeneintopf mit Kassler, dazu Vollkornbrot (3, aw, uw, nr, as, am, 15, S)	Süße Quarkkeulchen <i>mit Apfelmus und Zucker</i> (3, aw, uw, am)	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfel, dazu Roggenbauernbrot (aw, uw, nr, as, R)	Vegetarischer Möhreneintopf mit Kartoffeln und Wurzelgemüse (Sellerie, Porree, Möhren), dazu Mehrkornbrot (aw, uw, as)	Blumenkohleintopf mit Fleischklößchen, dazu Brötchen (aw, uw, am, S)		
		Energie pro Portion: 1825 kJ, 436 kcal	Energie pro Portion: 1444 kJ, 346 kcal	Energie pro Portion: 3995 kJ, 955 kcal	Energie pro Portion: 1566 kJ, 374 kcal	Energie pro Portion: 1628 kJ, 389 kcal	Energie pro Portion: 2206 kJ, 525 kcal		
	II (schwarz)	Kochklopse vom Schwein "Königsberger Art" in Kapernsoße mit Salzkartoffeln, dazu Weißkrautsalat (aw, uw, ae, am, bm, S, R)	Eierragout mit Erbsen und Möhren an Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat (aw, uw, ae, am, bm)	Geflügelklopse in Paprikasoße mit Gemüsereis (aw, uw, am, R, G)	Bunte Nudeln (Röhrennudeln Tricolore) <i>mit Tomaten- Basilikum-Soße,</i> dazu Reibekäse (aw, uw, am)	Geschmortes Putenfleisch-Gyros mit Paprika, Zwiebeln, Porree und Tomate an Reis (aw, uw, G)		Gedünstete Hähnchenbrust mit Petersiliensoße, Fingermöhren und Salzkartoffeln (aw, uw, am, G)	
		Energie pro Portion: 2169 kJ, 518 kcal	Energie pro Portion: 2097 kJ, 500 kcal	Energie pro Portion: 2347 kJ, 560 kcal	Energie pro Portion: 2066 kJ, 493 kcal	Energie pro Portion: 1871 kJ, 447 kcal		Energie pro Portion: 1960 kJ, 468 kcal	
	III (rot)	Frühlingsalat (Tomatenecken, Radieschen, Gurke, Möhren, Kohlrabi) und Joghurt Knoblauchdressing (ae, ay, am, au)	Asia-Gemüse-Teller (Weißkohl, Bambus, Möhren, Bohnen, Porree, Zuckererbsenschoten, Paprika, Zwiebel) mit Basmati-Reis (aw, uw, am)	Baguette mit Putenbrust, Gemüse, Salat und Curry Dip (3, 7, aw, uw, ae, am, bm, 15, G)	Chicken Wings auf gemischtem Salat mit Dressing und Baguettebrot (am, G)	Gegrillte Hähnchenbrust auf fruchtigem Curryreissalat (am, G)			
		Energie pro Portion: 1222 kJ, 293 kcal	Energie pro Portion: 1517 kJ, 363 kcal	Energie pro Portion: 586 kJ, 140 kcal	Energie pro Portion: 1389 kJ, 331 kcal	Energie pro Portion: 8029 kJ, 1920 kcal			
	IV (grün)	Putenbrustfilet naturell mit Geflügelsoße, Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln (aw, uw, am, G)	Kasslerrippchen mit Bratensoße, buntem Sauerkraut und Salzkartoffeln (aw, uw, bm, bc, S, R)	Rindergeschnetzeltes mit Mischpilzen an Erbsengemüse und Semmelknödel (3, aw, uw, ae, am, R)	Schlemmerfischfilet mit Brokkoli und Käse, dazu Kerbelsoße, Salzkartoffeln und Tomaten-Salat (1, aw, uw, af, am, F)	Schweinerückenbraten in Bratensoße mit Mischgemüse (Möhren, Erbsen) und Salzkartoffeln (aw, uw, am, bm, S, R)			
		Energie pro Portion: 1718 kJ, 410 kcal	Energie pro Portion: 2580 kJ, 615 kcal	Energie pro Portion: 4508 kJ, 1077 kcal	Energie pro Portion: 2512 kJ, 599 kcal	Energie pro Portion: 2437 kJ, 581 kcal			
	Dessert	Erdbeerpudding (1, 2, 3, am)	Banane	Fruchtsalat	Birnenquarkspeise (3, am)	Schokopudding mit Vanillesoße (1, am)			
		Energie pro Portion: 360 kJ, 86 kcal	Energie pro Portion: 597 kJ, 143 kcal	Energie pro Portion: 561 kJ, 134 kcal	Energie pro Portion: 488 kJ, 116 kcal	Energie pro Portion: 681 kJ, 163 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 20.05. bis 26.05.2019

Wo	Menü	Montag 20.05.2019	Dienstag 21.05.2019	Mittwoch 22.05.2019	Donnerstag 23.05.2019	Freitag 24.05.2019	Samstag 25.05.2019	Sonntag 26.05.2019	
Speiseplan vom 20.05.2019 bis 26.05.2019, 21. Kalenderwoche	I (blank)	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch und Wurzelgemüse (Sellerie, Möhren, Porree), dazu Vollkornbrot (aw, uw, nr, as, am, bc, R)	Vegetarischer Graupeneintopf mit jungem Gemüse (Erbsen, Sellerie, Karotte, Blumenkohl), dazu Weizenmischbrot (aw, gb, bc)	Milchreis mit Beerenfruchtsoße (Brombeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren) (am)	Soljanka (Jagdwurststreifen, Gewürzgurke, Paprika, Sauerkraut und Saure Sahne), dazu ein Brötchen (3, aw, uw, am, bm, 15, S)	Käse-Lauch-Kartoffel-Eintopf mit Geflügelfleischklößchen , dazu zwei kleine Laugenbrötchen (aw, uw, nr, gb, am, G)	Gelber Erbseneintopf mit Knackwurst, dazu Bauernbrot (3, aw, uw, nr, gb, ay, bm, bc, 15, S)		
		Energie pro Portion: 1562 kJ, 373 kcal	Energie pro Portion: 2857 kJ, 682 kcal	Energie pro Portion: 3619 kJ, 863 kcal	Energie pro Portion: 2756 kJ, 658 kcal	Energie pro Portion: 3218 kJ, 768 kcal	Energie pro Portion: 2356 kJ, 563 kcal		
	II (schwarz)	Spaghetti mit Schinken-Sahnesoße, dazu Rote Bete-Apfel-Salat (3, 7, aw, uw, am, bc, 15, S)	Schmorkohl-Hackfleischpfanne mit Salzkartoffeln (aw, uw, bm, S)	Jagdwurststreifen in Tomaten-Basilikum-Soße , bunte Nudeln (Röhrennudeln tricolore), dazu Gurkensalat (3, aw, uw, bm, 15, S)	Gekochte Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln und Möhren-Apfel-Salat (3, aw, uw, ae, am, bm)	Schupfnudelpfanne (Kartoffelnudeln, Wirsingkohl, Möhren, Erbsen) mit Waldpilzsoße (3, aw, uw, ae, am, R)		Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" (Champignons) mit Salzkartoffeln, dazu Rote Bete-Apfel-Salat (3, aw, uw, am, S)	
		Energie pro Portion: 2837 kJ, 677 kcal	Energie pro Portion: 1588 kJ, 379 kcal	Energie pro Portion: 2436 kJ, 582 kcal	Energie pro Portion: 2582 kJ, 616 kcal	Energie pro Portion: 1745 kJ, 417 kcal		Energie pro Portion: 2218 kJ, 530 kcal	
	III (rot)	Wrap mit Hühnerfleisch, Gemüse, Ananas und Joghurtsoße (aw, uw, am, G)	"Wiener Strudel" - Apfelstrudel mit Dessertsoße Vanille (1, 3, aw, uw, am)	Orientalischer CousCous-Gemüse-Salat mit Früchten, Chicken Wings und Joghurt Dip (3, aw, uw, am, bc, G)	Griechischer Bauern-Salat mit Hirtenkäse, Oliven und Zwiebeln , dazu Baguettebrot (aw, am)	Frikadelle vom Schwein mit buntem Kartoffelsalat und Salatbeilage (1, 2, aw, uw, ae, am, bm, S)			
		Energie pro Portion: 1262 kJ, 301 kcal	Energie pro Portion: 2620 kJ, 626 kcal	Energie pro Portion: 2951 kJ, 704 kcal	Energie pro Portion: 1972 kJ, 471 kcal	Energie pro Portion: 1684 kJ, 403 kcal			
	IV (grün)	Feuerfleisch vom Schwein , Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln (3, aw, uw, am, 15, S)	Gebackenes Hähnchen "Cordon bleu" mit pikanter Geflügelsoße, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln (2, aw, uw, am, 15, G)	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensoße, Spargelgemüse und Salzkartoffeln (aw, uw, am, bm, bc, S, R)	Gebratenes Schollenfilet in Petersiliencremesoße mit Salzkartoffeln und Möhren-Apfel-Salat (3, aw, uw, af, am, F)	Sauerbraten vom Rind , dazu Rotkohl und Kartoffelklöße (aw, uw, am, bc, R)			
		Energie pro Portion: 2251 kJ, 538 kcal	Energie pro Portion: 2496 kJ, 595 kcal	Energie pro Portion: 2125 kJ, 508 kcal	Energie pro Portion: 1362 kJ, 325 kcal	Energie pro Portion: 2492 kJ, 594 kcal			
	Dessert	Quarkspeise mit Apfel (3, am)	Grießpudding mit Sahne (aw, uw, am)	Mirabellenkompott (3)	Pflaumen	Mandarinenkompott			
		Energie pro Portion: 589 kJ, 141 kcal	Energie pro Portion: 730 kJ, 174 kcal	Energie pro Portion: 586 kJ, 140 kcal	Energie pro Portion: 246 kJ, 59 kcal	Energie pro Portion: 522 kJ, 125 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 Pecanüsse*, 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

Wo	Menü	Montag 27.05.2019	Dienstag 28.05.2019	Mittwoch 29.05.2019	Donnerstag 30.05.2019	Freitag 31.05.2019	Samstag 01.06.2019	Sonntag 02.06.2019	
Speiseplan vom 27.05.2019 bis 02.06.2019, 22. Kalenderwoche	I (blank)	<i>Vegetarischer Kohlrabieintopf (Kohlrabi, Kartoffeln, Wurzelgemüse), dazu Mischbrot (aw)</i>	<i>Spitzkohlsuppe mit Birne und Kartoffel, dazu Vollkornbrot (aw, uw, nr, as, bc)</i>	<i>Germknödel mit Kirschfüllung und Dessertsoße Vanillegeschmack (aw, uw, ae, am)</i>		<i>Gelbe Erbseneintopf mit Jagdwurstwürfel, dazu Vollkornbrot (3, 7, aw, uw, nr, as, bm, bc, 15, S)</i>	<i>Möhreneintopf mit Schweinefleisch, dazu Vollkornbrot (aw, uw, nr, as, am, bc, S)</i>		
		Energie pro Portion: 1356 kJ, 323 kcal	Energie pro Portion: 1059 kJ, 253 kcal	Energie pro Portion: 2561 kJ, 612 kcal		Energie pro Portion: 2821 kJ, 674 kcal	Energie pro Portion: 1570 kJ, 375 kcal		
	II (schwarz)	<i>Geflügelfrikadelle auf Paprika-Zucchini-Tomaten-Gemüse mit Kartoffelbrei (aw, uw, ae, am, bm)</i>	<i>Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (aw, uw, ae, am)</i>	<i>"Bolognese" - Tomaten-Hackfleisch-Soße vom Schwein (Tomate, Sellerie, Porree) mit Penne Rigate (Nudeln) und geriebenem Käse (aw, uw, am, bc, S, R)</i>	<i>Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit breiten Bandnudeln, dazu Wachsbohnen (5, aw, uw, ae, am, R)</i>		<i>Sahnequark mit Leinöl und Salzkartoffeln (am)</i>		<i>Wildschweingulasch mit Rotkohl, Preiselbeerrahm und Kartoffelklöße (3, am, bc, S)</i>
		Energie pro Portion: 2084 kJ, 498 kcal	Energie pro Portion: 2403 kJ, 573 kcal	Energie pro Portion: 3449 kJ, 824 kcal	Energie pro Portion: 2804 kJ, 669 kcal	Energie pro Portion: 2445 kJ, 583 kcal		Energie pro Portion: 3489 kJ, 833 kcal	
	III (rot)	<i>Wrap mit Ei-Gemüse-Füllung (aw, uw, ae, am)</i>	<i>Fitnesssalat (Eisbergsalat, Tomate, Mais, Möhre, Gurke, Kohlrabi) mit Falafelbällchen, dazu Joghurtdressing (aw, uw, am, bc)</i>	<i>"Sodexo - Cheeseburger" mit Rindfleisch, Kopfsalat, Tomate, Gewürzgurke, Zwiebel und Käse (1, aw, uw, ae, am, bm, R)</i>	<i>Feiertag</i>	<i>Salat "Karibik" (Chiccoree, Apfel, Ananas, Weintrauben, Kochschinken, Mandeln) mit Quark-Joghurt-Orangen Dressing (3, 7, am, bm, bc, an, sa, 15, S)</i>			
		Energie pro Portion: 2263 kJ, 540 kcal	Energie pro Portion: 612 kJ, 146 kcal	Energie pro Portion: 2179 kJ, 519 kcal		Energie pro Portion: 1662 kJ, 397 kcal			
	IV (grün)	<i>Fischfilet aus Alaska Seelachs in einer Kartoffelpanade mit Kräutersoße und Kartoffelbrei, dazu Gurkensalat (aw, uw, af, am, bm, F)</i>	<i>Schaschlykpfanne (Schweineleber, Schweinefleisch, Kassler, Gewürzgurke, Paprika, Zwiebeln) und Butterreis (3, aw, uw, am, bm, 15, S)</i>	<i>Lambraten mit Bratensoße, Speckböhnchen und Semmelknödel (3, aw, uw, ae, am, bm, 15, S, R)</i>		<i>Gebratene Hähnchenbruststreifen auf Champignon-Tomatenragout mit Bandnudeln (aw, uw, ae, am, G)</i>			
		Energie pro Portion: 1839 kJ, 438 kcal	Energie pro Portion: 3115 kJ, 745 kcal	Energie pro Portion: 2233 kJ, 534 kcal		Energie pro Portion: 2612 kJ, 624 kcal			
	Dessert	<i>Birnenkompott</i>	<i>Fruchtquark mit Heidelbeeren (am)</i>	<i>Kiwi</i>	<i>Zitronenmousse (1, am)</i>				
		Energie pro Portion: 344 kJ, 83 kcal	Energie pro Portion: 885 kJ, 212 kcal	Energie pro Portion: 179 kJ, 43 kcal	Energie pro Portion: 491 kJ, 117 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 Pecanüsse*, 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