

Speiseplan ASB

8. Woche 17.02. - 23.02.2020

Tel.: 0355 / 703040

	Montag, 17.02.20	Dienstag, 18.02.20	Mittwoch, 19.02.20	Donnerstag, 20.02.20	Freitag, 21.02.20	Samstag, 22.02.20	Sonntag, 23.02.20
MENÜ 1 (blank)	Grüne Bohneneintopf mit Schweinefleisch (S) und Mehrkornbrötchen (aw, uw, ay, as, nr, am, go, gb, 23)	Frühlingsgemüseintopf mit Kassler, dazu Vollkornbrot (S) (3, 15, aw, uw, nr, as, 23)	Germknödel mit Kirschfüllung und heißer Vanillesoße (V) (aw, uw, ae, am)	Graupeneintopf mit Kartoffeln (V) und Baguettebrot (aw, uw, gb, bc, 23)	Bauerntopf mit Hackfleisch und Kartoffeln (R), dazu Mischbrot (aw, uw)	Möhreneintopf mit Kassler (S) und Weißbrot (3, 15, aw, uw, 23)	
	Energie pro Portion: 2019 kJ, 481 kcal	Energie pro Portion: 2554 kJ, 609 kcal	Energie pro Portion: 1790 kJ, 428 kcal	Energie pro Portion: 2734 kJ, 653 kcal	Energie pro Portion: 2653 kJ, 632 kcal	Energie pro Portion: 1450 kJ, 345 kcal	
MENÜ 2 (schwarz)	Eieromelette mit Kohlrabigemüse in Kräutersoße und Petersilienkartoffeln (V) (aw, uw, ae, am, 23)	Vegetarische Paprikaschote (V) mit fruchtiger Tomatensoße und Wildreis (aw, uw, bc, bm, 23)	Königsberger Klopse (S) in Kapernsoße mit Salzkartoffeln und Rotkohl-Apfelsalat (3, aw, uw, ae, am, bm, 23)	Bratwurst (S) mit Bratensoße, Wirsinggemüse und Kartoffelbrei (7, aw, uw, am, bc, bm, 23)	Brathering mit Bratkartoffeln und Weißkohlsalat (1, 5, aw, uw, af, ay)		Schweineroulade mit Bratensoße, Blumenkohl und Salzkartoffeln (S) (aw, uw, bm, 23)
	Energie pro Portion: 1728 kJ, 413 kcal	Energie pro Portion: 2328 kJ, 555 kcal	Energie pro Portion: 2436 kJ, 582 kcal	Energie pro Portion: 3217 kJ, 768 kcal	Energie pro Portion: 2614 kJ, 623 kcal		Energie pro Portion: 2962 kJ, 708 kcal
MENÜ 3 (rot)	Salat "Waldorf" (Apfel, Sellerie, Walnüsse, Mayonnaise, Saure Sahne) und Mini Geflügelfrikadellen (G) (1, 3, aw, uw, ae, am, an, sw, bc, bm)	Süßer Reisauflauf mit Rosinen und Mandeln (V) (3, am, an, sa)	Fladenbrot mit buntem Salat, Salami und Kräuterdressing (S) (1, 2, 3, 7, 15, aw, uw, ae, am, bm)	Griechischer Bauernsalat mit Oliven, Fetakäse und Kräuterdressing (V) (9, aw, uw, gb, am)	Kartoffeltasche (mit Käse und Kräutern gefüllt), dazu Rahmgemüse (Möhren, Blumenkohl, Mais) (V) (aw, uw, am, 23)		
	Energie pro Portion: 2404 kJ, 575 kcal	Energie pro Portion: 2652 kJ, 634 kcal	Energie pro Portion: 4245 kJ, 1013 kcal	Energie pro Portion: 2046 kJ, 489 kcal	Energie pro Portion: 1195 kJ, 285 kcal		
MENÜ 4 (grün)	Hähnchencurry mit Früchten (G), Erbsenreis und Chinakohl-Aprikosensalat (23)	Schweinerückensteak (S) mit Kräuterrahm-Champignons, dazu Kroketten und Gurkensalat (1, aw, uw, am)	Gedünstetes Hokifilet (F) mit Zitronenbuttersoße, Brokkoli und Petersilienkartoffeln (aw, uw, af, am, 23)	Wildschweingulasch mit Pilzen (S), dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln (3, aw, uw, am)	Kalbsfrikassee mit Möhren, Blumenkohl und Kapern (R), dazu Reis (aw, uw, am, 23)		
	Energie pro Portion: 2449 kJ, 584 kcal	Energie pro Portion: 2668 kJ, 634 kcal	Energie pro Portion: 2817 kJ, 672 kcal	Energie pro Portion: 2377 kJ, 566 kcal	Energie pro Portion: 1733 kJ, 413 kcal		
DESSERT	Weintrauben	Heidelbeerjoghurt (am)	Bayrisch Creme (ay, am)	Ananaskompott	Grießpudding mit Beerengrütze (aw, uw, am)		
	Energie pro Portion: 582 kJ, 140 kcal	Energie pro Portion: 555 kJ, 132 kcal	Energie pro Portion: 685 kJ, 168 kcal	Energie pro Portion: 720 kJ, 172 kcal	Energie pro Portion: 969 kJ, 231 kcal		

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff; 2 = mit Konservierungsstoff; 3 = mit Antioxidationsmittel; 4 = mit Geschmacksverstärker; 5 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n); 7 = mit Phosphat; 8 = gewachst; 15 = mit Nitritpökelsalz; 23 = mit Knoblauch; Allergene: aw = enth. glutenhaltiges Getreide* (Überbegriff); uw = enth. Weizen*; nr = enth. Roggen*; gb = enth. Gerste*; go = enth. Hafer*; gs = enth. Dinkel*; gk = enth. Kamut*; ax = enth. Hybridstämme*; ac = enth. Krebstiere*; ae = enth. Eier*; af = enth. Fische*; ap = enth. Erdnüsse*; ay = enth. Sojabohnen*; am = enth. Milch*; an = enth. Schalenfrüchte* (Überbegriff); sa = enth. Mandeln*; sh = enth. Haselnüsse*; sw = enth. Walnüsse*; sc = enth. Kaschunüsse* sp = enth. Pecannüsse*; sr = enth. Paranüsse*; st = enth. Pistazien*; sm = enth. Macadamianüsse*; sq = enth. Queenslandnüsse*; bc = enth. Sellerie*; bm = enth. Senf*; as = enth. Sesam*; au = enth. Schwefeldioxid/Sulfite; nl = enth. Lupinen*; um = enth. Weichtiere*
* und daraus gewonnene Erzeugnisse