Speiseplan ASB

9. Woche 24.02. - 01.03.2020

Tel. : 0355 / 703040

	Montag, 24.02.20	Dienstag, 25.02.20	Mittwoch, 26.02.20	Donnerstag, 27.02.20	Freitag, 28.02.20	Samstag, 29.02.20	Sonntag, 01.03.20
MENÜ 1 (blank)	Linseneintopf mit Wiener Würstchen(S) und Mischbrot (3, 7, 15, aw, uw, as, nr, bc, 23)	Eintopf "Kraut und Rüben" (S) mit Brötchen (aw, uw, 23)	Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu Beerenfruchtkompott (am)	Bregener Käsesuppe mit Fleischklößchen (S) und Malzbrötchen (1, aw, uw, nr, gb, ae, ay, am, as, 23)	Orientalischer Kichererbseneintopf (V) mit Fladenbrot (aw, uw, 23)	Gulaschsuppe mit Kartoffeln (S), dazu Vollkornbrot (3, 15, aw, uw, nr, am, bm, as, 23)	
	Energie pro Portion: 3224 kJ, 769 kcal	Energie pro Portion: 2528 kJ, 604 kcal	Energie pro Portion: 4360 kJ, 1041 kcal	Energie pro Portion: 2406 kJ, 575 kcal	Energie pro Portion: 2861 kJ, 683 kcal	Energie pro Portion: 2379 kJ, 568 kcal	
MENÜ 2 (schwarz)	Hühnerfleisch "ungarisch" mit Paprika und Tomate (G), dazu Reis (aw, uw, am, 23)	Wurstgulasch mit Tomatensoße (S), Makkaronichips und Weißkohl-Paprikasalat (2, 3, 7, 15, aw, uw, bc, bm, 23, 19)	Blumenkohlcurry mit Hackbällchen (S), dazu Basmatireis (aw, uw, ae, am, 23)	Gekochte Eier in Kräuter-Senfsoße mit Kartoffelbrei und Karottensalat (V) (1, aw, uw, ae, am, bm, 23)	Wildlachsragout mit Gemüsestreifen , dazu Brokkoligemüse und Vollkornreis (F) (aw, uw, af, am, bc, 23)		Gefüllte Hähnchenrolade (G) in Geflügelsoße mit Mischgemüse und Salzkartoffeln (aw, uw, am, bm, 23)
	Energie pro Portion: 2599 kJ, 620 kcal	Energie pro Portion: 3011 kJ, 720 kcal	Energie pro Portion: 2537 kJ, 605 kcal	Energie pro Portion: 2416 kJ, 577 kcal	Energie pro Portion: 2511 kJ, 601 kcal		Energie pro Portion: 3157 kJ, 756 kcal
MENÜ 3 (rot)	Vegetarisches Möhrenschnitzel mit Petersiliensoße, Kaisergemüse und Kartoffelbrei (V) (aw, uw, ae, am, bc, as, 23)	Gekochtes Ei auf gemischtem Salat mit Frenchdressing (V) (ae, bm)	Bunter Nudelsalat , dazu Hähnchenkeule und Salatgarnitur (G) (aw, uw, ay, au)	Kartoffelaufbau mit Hackfleisch (S) und Käse überbacken (2, aw, uw, ae, am, 23)	Baguette mit Kassler und Ananas (S) (1, 2, 3, 7, 15, aw, uw, gb, ae, bm)		
	Energie pro Portion: 2900 kJ, 692 kcal	Energie pro Portion: 1131 kJ, 270 kcal	Energie pro Portion: 2536 kJ, 606 kcal	Energie pro Portion: 2210 kJ, 526 kcal	Energie pro Portion: 2287 kJ, 547 kcal		
MENÜ 4 (grün)	Hackfleischspieß mit Letschogemüse, Bratkartoffeln und Gurkensalat (S, R) (2, aw, uw, ae, bm, 23)	Paniertes Hähnchenschnitzel (G) mit Waldpilzsoße, Erbsengemüse und Salzkartoffeln (aw, uw, am, 23)	Rinderbraten (R) mit Bratensoße, Rosenkohlgemüse und Kartoffelklöße (aw, uw, bc, bm, 23)	Kleine Schweinegrillhaxe (S) mit Bratensoße, buntes Sauerkraut und Salzkartoffeln (2, 3, aw, uw, ay, bc, bm, 23)	Putensteak mit Käse überbacken (G), dazu Currysoße, Kaisergemüse und Krokette (1, aw, uw, am, 23)		
	Energie pro Portion: 3885 kJ, 926 kcal	Energie pro Portion: 3644 kJ, 869 kcal	Energie pro Portion: 2897 kJ, 693 kcal	Energie pro Portion: 2325 kJ, 554 kcal	Energie pro Portion: 2857 kJ, 679 kcal		
DESSERT	Mandarinenjoghurt (am)	Fruchtcocktail	Wackelpudding	Vanille-Schoko-Pudding (1, am)	Pflaumenkompott		
	Energie pro Portion: 661 kJ, 157 kcal	Energie pro Portion: 1296 kJ, 310 kcal	Energie pro Portion: 344 kJ, 81 kcal	Energie pro Portion: 528 kJ, 126 kcal	Energie pro Portion: 374 kJ, 90 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