Speiseplan ASB

7. Woche 10.02. - 16.02.2020

Tel.: 0355 / 703040

	Montag, 10.02.20	Dienstag, 11.02.20	Mittwoch, 12.02.20	Donnerstag, 13.02.20	Freitag, 14.02.20	Samstag, 15.02.20	Sonntag, 16.02.20	
MENÜ 1 (blank)	Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfel (S) und Mischbrot (2, 3, 7, 15, aw, uw, as, nr, bc, bm, 23, 19) Energie pro Portion: 2029 kJ, 483 kcal	Hühnersuppe mit Gemüse und Nudeln , dazu Brötchen (aw, uw, ae, bc, 23) Energie pro Portion: 2734 kJ, 653 kcal	Kartoffelreibekuchen mit Zucker und Apfelmus (3, aw, uw, ae) Energie pro Portion: 2020 kJ, 483 kcal	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch (R) und Vollkornbrot (aw, uw, nr, bc, as, 23) Energie pro Portion: 2154 kJ, 515 kcal	Ungarische Fleischsoljanka mit Saurer Sahne und Brötchen (S) (3, 5, 15, aw, uw, am, bm, 23) Energie pro Portion: 2431 kJ, 580 kcal	Wirsing Eintopf mit Kassler (S) und Mischbrot (3, 15, aw, uw, bc, 23) Energie pro Portion: 2070 kJ, 495 kcal		
MENÜ 2 (schwarz)	Kräuterquark mit Salzkartoffeln und Lausitzer Leinöl (V) (am, 23) Energie pro Portion: 2807 kJ, 670 kcal	Mini Frikadellen (R) mit Bratensoße, Erbsen-Mais-Gemüse und Spirelli (aw, uw, ae, bm, 23) Energie pro Portion: 3902 kJ, 932 kcal	Pikantes Nierenragout mit Kartoffelbrei und Rote Bete-Salat (S) (5, aw, uw, am, 23) Energie pro Portion: 1996 kJ, 476 kcal	Grützwurst (S) mit buntem Sauerkraut und Salzkartoffeln (aw, gb, bc) Energie pro Portion: 2596 kJ, 620 kcal	Fischgulasch vom Wildlachs (F) mit Zucchini, Tomate und Paprika, dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat (aw, uw, af, 23) Energie pro Portion: 1938 kJ, 462 kcal		Rindergulasch (R) mit Buttererbsen und Kartoffelbrei (aw, uw, am, 23) Energie pro Portion: 2298 kJ, 548 kcal	
MENÜ 3 (rot)	Gnocchi-Gemüsepfanne mit Paprikasoße (V) (aw, uw, ae, 23) Energie pro Portion: 1283 kJ, 306 kcal	Wrap mit Thunfischfüllung (1, 2, 3, ae, af, ay, am) Energie pro Portion: 1442 kJ, 344 kcal	Auflauf mit Tortellini, Brokkoli, Tomate und Mozzarella überbacken (V) (1, 2, aw, uw, ae, am, 23) Energie pro Portion: 2116 kJ, 505 kcal	Bunter Blattsalat (Blattsalate, Tomate, Gurke, Möhren, Lauchzwiebeln) mit Hähnchenbruststreifen und Kräuterdressing (G) (am) Energie pro Portion: 1829 kJ, 437 kcal	Minifrühlingsröllchen (V) mit Chinagemüse und Basmatireis (aw, uw, ay) Energie pro Portion: 2565 kJ, 613 kcal			
MENÜ 4 (grün)	Schweinelachsschnitzel (S), Bratensoße, Balkangemüse und Salzkartoffeln (aw, uw, am, bm, 23) Energie pro Portion: 3417 kJ, 816 kcal	Krautgulasch (S) mit Semmelknödeln (aw, uw, af, am, bm, 23) Energie pro Portion: 3237 kJ, 771 kcal	Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" (S) mit Pilzen, dazu Möhregemüse und Spätzle (aw, uw, ae, am, 23) Energie pro Portion: 3061 kJ, 732 kcal	Feuerfleisch (Rindergulasch mit Paprika) (R) mit Wachsbohngemüse und Butterreis (aw, uw, am, 23) Energie pro Portion: 2738 kJ, 654 kcal	Frikadelle (R/S) mit Soße, Leipziger Allerlei (Markerbsen, Pariser Karotten, Spargel) und Salzkartoffeln (1, aw, uw, ae, bm, 23) Energie pro Portion: 2098 kJ, 500 kcal			
DESSERT	Clementine Energie pro Portion: 82 kJ, 20 kcal	Erdbeerkompott Energie pro Portion: 528 kJ, 126 kcal	Buttermilchdessert Mango (am) Energie pro Portion: 840 kJ, 200 kcal	Kirschquarkspeise (am) Energie pro Portion: 968 kJ, 232 kcal	Rote Grütze mit Vanillesoße (ae, am) Energie pro Portion: 698 kJ, 168 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