

# Speiseplan ASB

24. Woche 08.06. - 14.06.2020

Tel.: 0355 / 703040

	Montag, 08.06.20	Dienstag, 09.06.20	Mittwoch, 10.06.20	Donnerstag, 11.06.20	Freitag, 12.06.20	Samstag, 13.06.20	Sonntag, 14.06.20
<b>MENÜ 1 (blank)</b>	Gulaschsuppe vom Schwein mit Paprika, Zwiebeln und Kartoffeln, dazu Brötchen (S, R) (7, aw, uw)	Steckrübeneintopf mit Kartoffelwürfel, dazu Vollkornbrot (V) (aw, uw, nr, as, 23)	Gemüseintopf (Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Kohlrabi) mit Rindfleisch, dazu Vollkornbrot (R) (aw, uw, nr, as, 23)	Maisgrießbrei mit Pflaumenkompott (V) (am)	Kartoffelsuppe (Möhren, Sellerie, Porree) mit Wiener Würstchen, dazu Mischbrot (S) (3, 7, 15, aw, uw, bc, 23)	Pizzateintopf mit Hackfleisch (Paprika, Champignons, Mais), dazu Baguettebrötchen (S, R)(1, aw, uw, am, 23)	
	Energie pro Portion: 3115 kJ, 744 kcal	Energie pro Portion: 1982 kJ, 472 kcal	Energie pro Portion: 1693 kJ, 403 kcal	Energie pro Portion: 3281 kJ, 783 kcal	Energie pro Portion: 2243 kJ, 534 kcal	Energie pro Portion: 4042 kJ, 967 kcal	
<b>MENÜ 2 (schwarz)</b>	Eieromelette auf gebundenem Kohlrabigemüse in Kräuterrahm mit Salzkartoffeln (V) (aw, uw, ae, am, 23)	Bratklops mit Bratensoße an Bohnengemüse und Kartoffelbrei (S, R) (aw, uw, ae, am, bm, 23)	Bunte Tortellini mit Spinat-Frischkäsesoße, dazu Rotkraut-Apfel-Salat (V) (3, aw, uw, ae, am, 23)	Schinkennudeln mit Tomaten-Basilikum-Soße, dazu geriebener Emmentaler (S) (3, 7, aw, uw, am, 23)	Vegetarische Paprikaschote auf Paprikacremesoße mit Süßkartoffelpüree (V) (3, aw, uw, am, bc, bm, au, 23)		Gedünstetes Fischfilet auf Zitronen-Butter-Soße mit Brokkoli und Parboiled Reis (F) (aw, uw, af, am, 23)
	Energie pro Portion: 2494 kJ, 596 kcal	Energie pro Portion: 2212 kJ, 527 kcal	Energie pro Portion: 2466 kJ, 587 kcal	Energie pro Portion: 2959 kJ, 707 kcal	Energie pro Portion: 2435 kJ, 581 kcal		Energie pro Portion: 3410 kJ, 815 kcal
<b>MENÜ 3 (rot)</b>	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt		
	Energie pro Portion: 0 kJ, 0 kcal	Energie pro Portion: 0 kJ, 0 kcal	Energie pro Portion: 0 kJ, 0 kcal	Energie pro Portion: 0 kJ, 0 kcal	Energie pro Portion: 0 kJ, 0 kcal		
<b>MENÜ 4 (grün)</b>	Gegrillte Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln (G) (3, aw, uw, am, 23)	Rindergeschnetzeltes mit Paprika und Zwiebeln an Spätzle, dazu Eisbergsalat mit Frenchdressing (R) (aw, uw, ae, am, bm, 23)	Paniertes Schweineschnitzel an Bratensoße, Speckbohnen und Butterkartoffeln (S) (3, 15, aw, uw, am, bm, 23)	Putenbraten in Bratensoße mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln (G) (aw, uw, am, 23)	Ungarisches Hühnerfleisch mit Erbsen, Paprika und Mais an Vollkornreis, dazu Weißkraut-Gurken-Salat (G) (aw, uw, am, 23)		
	Energie pro Portion: 2629 kJ, 628 kcal	Energie pro Portion: 2936 kJ, 701 kcal	Energie pro Portion: 3434 kJ, 819 kcal	Energie pro Portion: 2258 kJ, 539 kcal	Energie pro Portion: 2841 kJ, 679 kcal		
<b>DESSERT</b>	Karamellpudding (am)	Buttermilchdessert (1, 2, am)	Wassermelone	Zitronencreme (ay, am)	Birne		
	Energie pro Portion: 561 kJ, 134 kcal	Energie pro Portion: 552 kJ, 131 kcal	Energie pro Portion: 242 kJ, 57 kcal	Energie pro Portion: 495 kJ, 125 kcal	Energie pro Portion: 218 kJ, 52 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  
Sonstiges: S = Schweinefleisch; R = Rindfleisch; F = Fisch; G = Geflügel; V = vegetarisch