

Speiseplan ASB

19. Woche 10.05. - 16.05.2021

Tel.: 0355 703040

	Montag 10.05.2021	Dienstag 11.05.2021	Mittwoch 12.05.2021	Donnerstag 13.05.2021	Freitag 14.05.2021	Samstag 15.05.2021	Sonntag 16.05.2021
MENÜ 1 (blank)	Vegetarischer Gemüseintopf (Bohnen, Möhre, Erbsen) mit Kartoffelwürfeln , dazu Roggenbrot (V) (bc, 23)	Vegetarischer Möhre Eintopf mit Kartoffelwürfeln und Wurzelgemüse (Sellerie, Porree, Möhre), dazu Baguettebrötchen (V) (aw, uw, 23)	Maisgrießbrei mit Erdbeerfruchtsoße (V) (am)		Brühkartoffeltopf (Möhre, Sellerie, Porree) mit Geflügelwien er, dazu Roggenbauernbrot (G, R) (3, 15, bc, 23)	Gulaschsuppe vom Schwein mit Paprika, Zwiebel und Kartoffel , dazu Brötchen (S) (aw, uw)	
	Energie pro Portion: 1868 kJ, 445 kcal	Energie pro Portion: 1816 kJ, 433 kcal	Energie pro Portion: 2756 kJ, 658 kcal		Energie pro Portion: 1875 kJ, 447 kcal	Energie pro Portion: 3288 kJ, 785 kcal	
MENÜ 2 (schwarz)	Eieromelette mit Kräutersoße an Mischgemüse (Erbsen, Möhre) und Salzkartoffeln (V) (aw, uw, ae, am, 23)	Gebrautes Schweinelachsschnitzel mit Rahmchampignons und Kartoffelbrei (S) (aw, uw, am)	Heringshappen in Joghurtsoße (Apfel, Gurke, Zwiebel) mit Salzkartoffeln, dazu Weißkraut-Gurken-Salat (F) (3, af, am, bm)		"Gemüsebolognese" - Gemüse-Tomaten-Soße (Tomate, Sellerie, Möhre) mit Vollkornnudeln, dazu Reibekäse (V) (aw, uw, am, bc, 23)		Putenbruststeak an Bratensoße mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln (G) (aw, uw, am, 23)
	Energie pro Portion: 1909 kJ, 455 kcal	Energie pro Portion: 3071 kJ, 733 kcal	Energie pro Portion: 2150 kJ, 513 kcal		Energie pro Portion: 2473 kJ, 591 kcal		Energie pro Portion: 2223 kJ, 529 kcal
MENÜ 3 (rot)	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt		
MENÜ 4 (grün)	Hähnchengulasch an Schupfnudel-Gemüsepfanne (G) (aw, uw, ae, am, 23)	Rindergeschnetzeltes (Paprika, Zwiebel) mit Leipziger Allerlei (Brechspargel, Erbsen, Möhre) und Spätzle (R) (aw, uw, ae, am, 23)	Leber von der Pute , Apfel-Zwiebelsoße mit Erbsen-Mais-Gemüse und Kartoffelbrei (G) (3, aw, uw, am, 23)	Geflügelbratwurst mit Kohlrabirahmgemüse und Salzkartoffeln (R, G) (7, aw, uw, am, bc, 23)	Gyros vom Schwein mit Zaziki und Parboiled Reis, dazu Weißkraut-Möhren-Salat (S) (am, 23)		
	Energie pro Portion: 2973 kJ, 711 kcal	Energie pro Portion: 2821 kJ, 673 kcal	Energie pro Portion: 3142 kJ, 749 kcal	Energie pro Portion: 2473 kJ, 591 kcal	Energie pro Portion: 3778 kJ, 903 kcal		
DESSERT	Rhabarberkompott mit Vanillesoße (V) (ae, am)	Honigmelone (V)	Puddingbecher -Vanille-Schoko-Strudel- (V) (1, am)		Ananaskompott (V)		
	Energie pro Portion: 473 kJ, 113 kcal	Energie pro Portion: 242 kJ, 57 kcal	Energie pro Portion: 528 kJ, 126 kcal		Energie pro Portion: 350 kJ, 84 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, G = Geflügel, F = Fisch, V = vegetarisch, VN = vegan