

# Speiseplan ASB

21. Woche 24.05. - 30.05.2021

Tel.: 0355 703040

	Montag 24.05.2021	Dienstag 25.05.2021	Mittwoch 26.05.2021	Donnerstag 27.05.2021	Freitag 28.05.2021	Samstag 29.05.2021	Sonntag 30.05.2021
<b>MENÜ 1 (blank)</b>		<b>Vegetarischer Frühlingsgemüseintopf</b> (Kohlrabi, Brechbohnen, Möhre), dazu Mehrkornbrot (V) (aw, uw, 23)	<b>Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch, Kartoffelwürfeln und Wurzelgemüse</b> (Sellerie, Porree, Möhre), dazu Roggenbauernbrot (R) (aw, uw, nr, 23)	<b>Eierkuchen</b> mit Apfelmus, dazu Zucker und Zimt (V) (3, aw, uw, ae, am)	<b>Süßkartoffeleintopf mit Möhre, Pastinake und Kürbis</b> , dazu Kaiserbrötchen (V) (aw, uw, gb, am, 23)	<b>Steckrübeneintopf mit Rindfleisch</b> , dazu Körnerbrötchen (R) (aw, uw, nr, gb, go, ay, bc, as, 23)	
		Energie pro Portion: 2035 kJ, 485 kcal	Energie pro Portion: 1705 kJ, 407 kcal	Energie pro Portion: 2696 kJ, 644 kcal	Energie pro Portion: 2630 kJ, 627 kcal	Energie pro Portion: 2217 kJ, 528 kcal	
<b>MENÜ 2 (schwarz)</b>		<b>Hühnerfrikassee mit Kapern, Champignons, Blumenkohl, Spargel und Fleischklößchen</b> an Buttereis (S, G) (3, 7, aw, uw, ae, am, 23)	<b>Eierragout</b> (Möhre, Erbsen, Mais) mit Salzkartoffeln, dazu Möhrensalat (V) (aw, uw, ae, am, bm, 23)	<b>Schweinegulasch</b> mit Vollkornnudeln, dazu Karotten-Apfel-Salat (S, R) (3, aw, uw)	<b>Schinkennudeln</b> mit fruchtiger Tomatensoße, dazu geriebener Emmentaler (S) (2, 3, 7, 15, aw, uw, am, bc, bm, 23)		<b>Kasslerbraten</b> mit Bratensoße an Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen (S, R) (3, 15, aw, uw, am, bm, 23)
		Energie pro Portion: 2834 kJ, 676 kcal	Energie pro Portion: 1940 kJ, 462 kcal	Energie pro Portion: 2666 kJ, 637 kcal	Energie pro Portion: 2676 kJ, 639 kcal		Energie pro Portion: 2332 kJ, 558 kcal
<b>MENÜ 3 (rot)</b>	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt		
<b>MENÜ 4 (grün)</b>	<b>Rindergulasch</b> (Paprika, Zwiebel), dazu Sommergemüse und Spätzle (R) (aw, uw, ae, bc, 23)	<b>Gebrautes Schweinelachsschnitzel</b> mit Blumenkohl in holländischer Soße und Petersilienkartoffeln (S) (aw, uw, am, 23)	<b>Schlemmerfilet "Bordelaise"</b> mit Dillsoße, Kaisergemüse (Möhre, Brokkoli, Blumenkohl) und Salzkartoffeln, dazu Joghurtdessert Vanille (F) (aw, uw, af, am, 23)	<b>Hähnchen "Cordon Bleu"</b> mit Geflügelsoße, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln (G) (7, 15, aw, uw, am, Z, 23)	<b>Wildlachswürfel in Spreewälder Gemüsesoße</b> (Porree, Sellerie, Möhre) mit Brokkoliröschen und Vollkornreis (F) (3, aw, uw, af, am, bc, au, 23)		
	Energie pro Portion: 2752 kJ, 657 kcal	Energie pro Portion: 2493 kJ, 592 kcal	Energie pro Portion: 2703 kJ, 646 kcal	Energie pro Portion: 2340 kJ, 557 kcal	Energie pro Portion: 2552 kJ, 610 kcal		
<b>DESSERT</b>		<b>Mirabellenkompott</b> (V) (3)	<b>Joghurtdessert Vanille</b> (V) (am)	<b>Apfelmus</b> (V) (3)	<b>Quarkspeise Zitrone</b> (V) (am)		
		Energie pro Portion: 570 kJ, 137 kcal	Energie pro Portion: 421 kJ, 100 kcal	Energie pro Portion: 461 kJ, 110 kcal	Energie pro Portion: 720 kJ, 171 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