

# Speiseplan ASB

29. Woche 19.07. - 25.07.2021

Tel.: 0355 703040

	Montag 19.07.2021	Dienstag 20.07.2021	Mittwoch 21.07.2021	Donnerstag 22.07.2021	Freitag 23.07.2021	Samstag 24.07.2021	Sonntag 25.07.2021
<b>MENÜ 1 (blank)</b>	Sommergemüse Eintopf (Bohnen, Möhre, Kohlrabi) mit Wiener Würstchen, dazu Mischbrot (S) (3, 7, 15, aw, uw, nr, 23)	Bregenzer Käsesuppe (Karotten, Porree, Kartoffel) mit Fleischklößchen, dazu Baguettebrötchen (S) (1, 3, 7, aw, uw, ae, am, 23)	Linsen-Kokossuppe mit Zucchini und Paprika, dazu Fladenbrot (V) (aw, uw, as, 23)	Maisgrießbrei mit Pfirsichkompott (V) (am)	Graupeneintopf mit Kasslerfleisch, dazu Roggenbauernbrot (S, R) (3, 15, aw, uw, nr, gb, bc, 23)	Kartoffel-Kürbis-Eintopf mit Kassler, dazu Mehrkornbrötchen (S, R) (3, 15, aw, uw, nr, gb, go, ay, am, bc, as, 23)	
	Energie pro Portion: 2289 kJ, 546 kcal	Energie pro Portion: 2959 kJ, 706 kcal	Energie pro Portion: 3241 kJ, 777 kcal	Energie pro Portion: 3347 kJ, 800 kcal	Energie pro Portion: 2903 kJ, 693 kcal	Energie pro Portion: 1979 kJ, 472 kcal	
<b>MENÜ 2 (schwarz)</b>	Bunte Nudeln mit Spinat-Frischkäsesoße, dazu Weißkraut-Möhren-Paprika-Salat (V) (aw, uw, am, 23)	Schnittlauchquark mit Salzkartoffeln, dazu Leinöl (V) (am)	Eierragout (Möhre, Erbsen, Mais) mit Salzkartoffeln, dazu Möhrensalat (V) (aw, uw, ae, am, bm, 23)	Schweinegulasch (Paprika, Zwiebel) mit Gnocchi-Gemüse-Pfanne, dazu Gurken-Tomaten-Salat (S, R) (aw, uw, ae)	Tortellini mit Käsefüllung mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Chinakohl-Mandarinen-Salat (V) (2, aw, uw, ae, am, 23)		Putengeschnetzeltes "Stroganoff Art" (Rote Bete, Champignons, Saure Sahne), mit Butterbohnen und Spätzle (G) (5, aw, uw, ae, am, 23)
	Energie pro Portion: 2054 kJ, 491 kcal	Energie pro Portion: 2686 kJ, 642 kcal	Energie pro Portion: 1940 kJ, 462 kcal	Energie pro Portion: 2829 kJ, 675 kcal	Energie pro Portion: 1495 kJ, 354 kcal		Energie pro Portion: 2933 kJ, 700 kcal
<b>MENÜ 3 (rot)</b>	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt	entfällt		
<b>MENÜ 4 (grün)</b>	Putenleber in Apfel-Zwiebelsoße und Kartoffelbrei, dazu Weißkraut-Möhren-Salat (G, R) (3, aw, uw, am)	2 Geflügelfrikadellen mit Paprika-Zucchini-Tomatenragout und Wildreis (G) (aw, uw, ae, am, bm, 23)	Backfischfilet mit Remouladensoße, dazu bunter Nudelsalat (Paprika, Gurke, Karotte) (F) (1, 3, aw, uw, ae, af, am, bm, 23)	Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln (R) (3, aw, uw, am, bc, au, 23)	Gebackenes Seelachsfilet "Bordelaise" mit Petersiliensoße, Erbsen-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln (F) (aw, uw, af, am, 23)		
	Energie pro Portion: 2941 kJ, 702 kcal	Energie pro Portion: 2441 kJ, 583 kcal	Energie pro Portion: 4148 kJ, 990 kcal	Energie pro Portion: 2552 kJ, 608 kcal	Energie pro Portion: 2911 kJ, 696 kcal		
<b>DESSERT</b>	Wackelpudding (V)	Wassermelone (VN)	Vanille Joghurtdessert (V) (am)	Pfirsichkompott (V) (am)	Vanillepudding (V) (am)		
	Energie pro Portion: 380 kJ, 91 kcal	Energie pro Portion: 242 kJ, 57 kcal	Energie pro Portion: 421 kJ, 100 kcal	Energie pro Portion: 488 kJ, 117 kcal	Energie pro Portion: 626 kJ, 150 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; VN = vegan