

Speiseplan ASB

30. Woche 26.07. - 01.08.2021

Tel.: 0355 703040

	Montag 26.07.2021	Dienstag 27.07.2021	Mittwoch 28.07.2021	Donnerstag 29.07.2021	Freitag 30.07.2021	Samstag 31.07.2021	Sonntag 01.08.2021
--	----------------------	------------------------	------------------------	--------------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

MENÜ 1 (blank)

Pizzaeintopf,
dazu Baguette Brötchen (V)
(1, aw, uw, am, 23)

Vegetarischer Erbseneintopf
(Porree, Möhre und Sellerie),
dazu Vollkornbrot (V)
(aw, nr, bc, 23)

Hefeklöße mit
Heidelbeersoße (V)
(aw, uw, ae, am)

Kartoffelsuppe
mit Jagdwurstwürfeln,
dazu Roggenmischbrot (S)
(2, 3, 7, 15, aw, uw, nr, bc,
bm, 23)

Linseneintopf
mit Kartoffel, Möhre, Porree,
Sellerie und Kasslerwürfel,
dazu Brötchen (S, R)
(3, 15, aw, uw, bc, 23)

Spitzkohlsuppe
mit Birne und Hühnerfleisch,
dazu Vollkornbrot (G)
(aw, uw, nr, bc)

Energie pro Portion: 3536 kJ, 845 kcal

Energie pro Portion: 1447 kJ, 345 kcal

Energie pro Portion: 2509 kJ, 599 kcal

Energie pro Portion: 1756 kJ, 418 kcal

Energie pro Portion: 2606 kJ, 622 kcal

Energie pro Portion: 1560 kJ, 372 kcal

MENÜ 2 (schwarz)

2 gebratene Mais-Lauch-
Rösti an gebundenem
Kohlrabigemüse und
Kartoffelbrei (V)
(aw, uw, ae, am, bc, 23)

Bratwurst vom Schwein
mit Curry-Ketchup-Soße und
Kartoffel-Gurken-Salat (S, R)
(aw, uw, bm, 23)

Nudeln mit
Schinkensoße "Carbonara",
dazu Kohlrabi-Möhren-
Radieschen-Salat (S) (2, 3,
7, 15, aw, uw, am, au, 23)

Rucola-Süßkartoffel-Schnitte
mit Tomaten-Paprika-
Zucchini-Ragout und
Kartoffel-Gnocchis (V)
(aw, uw, gb, ae, 23)

Rührei
mit Kartoffelbrei,
dazu Gurkensalat (V)
(aw, uw, ae, am)

Hackbraten vom Schwein
mit Bratensoße,
Grüne Bohnen und
Salzkartoffeln (S, R)
(aw, uw, am, bm, 23)

Energie pro Portion: 2007 kJ, 480 kcal

Energie pro Portion: 2928 kJ, 698 kcal

Energie pro Portion: 3031 kJ, 724 kcal

Energie pro Portion: 3380 kJ, 806 kcal

Energie pro Portion: 2338 kJ, 558 kcal

Energie pro Portion: 2112 kJ, 503 kcal

MENÜ 3 (rot)

entfällt

entfällt

entfällt

entfällt

entfällt

MENÜ 4 (grün)

Ungarisches Hühnerfleisch
mit Erbsen, Paprika und Mais
an Brokkoligemüse und
Parboiled Reis (G)
(aw, uw, am, 23)

Rinderhacksteak
mit Bratensoße an
Kaisergemüse (Möhre,
Broccoli, Blumenkohl) und
Petersilienkartoffeln (R)
(aw, uw, ae, am, bm, 23)

Hähnchensteak
"Hawaii" (mit Ananas und
Käse überbacken),
Currysoße und
Kartoffelkroketten
(aw, uw, am, 23)

Putengeschnetzeltes
mit Erbsen-Möhren-Gemüse
und Vollkornreis (G)
(aw, uw, am)

Thunfisch in Tomatensoße
mit Spaghetti,
dazu Gurkensalat (F)
(aw, uw, af)

Energie pro Portion: 2793 kJ, 667 kcal

Energie pro Portion: 3114 kJ, 742 kcal

Energie pro Portion: 3135 kJ, 750 kcal

Energie pro Portion: 2787 kJ, 667 kcal

Energie pro Portion: 2068 kJ, 494 kcal

DESSERT

Karamellpudding (am)

Kirschjoghurt (V)
(am)

Apfelmus mit Vanillesoße (V)
(3, ae, am)

Vanillequark (V)
(am)

Zitronencreme
(ay, am)

Energie pro Portion: 746 kJ, 178 kcal

Energie pro Portion: 387 kJ, 92 kcal

Energie pro Portion: 518 kJ, 123 kcal

Energie pro Portion: 740 kJ, 176 kcal

Energie pro Portion: 686 kJ, 167 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