

Speiseplan ASB

27. Woche 05.07. - 11.07.2021

Tel.: 0355 703040

	Montag 05.07.2021	Dienstag 06.07.2021	Mittwoch 07.07.2021	Donnerstag 08.07.2021	Freitag 09.07.2021	Samstag 10.07.2021	Sonntag 11.07.2021
MENÜ 1 (blank)	Weißkohleintopf mit Schweinefleisch, dazu Bauernbrot (S) (aw, uw, nr, 23)	Brokkoliröschen in Käsesoße mit Kartoffelbrei (V) (aw, uw, am, 23)	Möhreneintopf mit Hühnerfleisch, dazu Baguettebrötchen (G) (aw, uw, bc, 23)	Bunte Zucchini-Paprika-Kartoffel-Suppe, dazu Mini-Kaiserbrötchen (V) (aw, uw, gb, bc, 23)	Brühkartoffeltopf (Möhre, Sellerie, Porree) mit Geflügel Wiener, dazu Roggenbauernbrot (G, R) (3, 15, bc, 23)	Gulaschsuppe vom Schwein mit Paprika, Zwiebel und Kartoffel, dazu Brötchen (S) (aw, uw)	
	Energie pro Portion: 2305 kJ, 549 kcal	Energie pro Portion: 1169 kJ, 279 kcal	Energie pro Portion: 2591 kJ, 618 kcal	Energie pro Portion: 1769 kJ, 422 kcal	Energie pro Portion: 1875 kJ, 447 kcal	Energie pro Portion: 3288 kJ, 785 kcal	
MENÜ 2 (schwarz)	Eieromelette mit Kräutersoße und Kaisergemüse (Möhre, Brokkoli, Blumenkohl) an Salzkartoffeln (V) (aw, uw, ae, am, 23)	Heringshappen in Joghurtsoße (Apfel, Gurke, Zwiebel) mit Salzkartoffeln, dazu Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing (F) (3, af, am, bm)	"Gemüsebolognese" - Gemüse-Tomaten-Soße (Tomate, Sellerie, Möhre) mit Vollkornnudeln, dazu Reibekäse (V) (aw, uw, am, bc, 23)	Kaiserschmarren mit Puderzucker und Apfelmus (V) (3, aw, uw, ae, am)	Schinkennudeln mit Tomate-Basilikum-Soße, dazu Reibekäse (S) (2, 3, 7, 15, aw, uw, am, bc, bm, 23)		Putenbratwurst mit Kohlrabirahmgemüse und Salzkartoffeln (R, G) (7, aw, uw, am, bc, 23)
	Energie pro Portion: 1839 kJ, 438 kcal	Energie pro Portion: 2388 kJ, 569 kcal	Energie pro Portion: 2473 kJ, 591 kcal	Energie pro Portion: 3578 kJ, 855 kcal	Energie pro Portion: 2475 kJ, 591 kcal		Energie pro Portion: 2473 kJ, 591 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)	Gebratenes Schweinelachsschnitzel mit Möhrengemüse in holländischer Soße und Rosmarinkartoffeln (S) (aw, uw, am)	Putenbraten in Bratensoße mit Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln (G) (3, aw, uw, am, 23)	Paniertes Seehechtfilet auf Petersiliensoße an Balkangemüse (Erbsen, Bohnen, Mais) und Reis (F) (aw, uw, af, am, 23)		
	Energie pro Portion: 2973 kJ, 711 kcal	Energie pro Portion: 2821 kJ, 673 kcal	Energie pro Portion: 2405 kJ, 571 kcal	Energie pro Portion: 2025 kJ, 484 kcal	Energie pro Portion: 3213 kJ, 768 kcal		
DESSERT	Quarkkalterschale mit Mandarinen (V) (am)	Honigmelone (V)	Rote Grütze mit Vanillesoße (V) (ae, am)	Birnenquark (V) (am)	Schokoladenpudding (V) (am)		
	Energie pro Portion: 657 kJ, 157 kcal	Energie pro Portion: 242 kJ, 57 kcal	Energie pro Portion: 520 kJ, 124 kcal	Energie pro Portion: 466 kJ, 112 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