Speiseplan ASB

33. Woche 16.08. - 22.08.2021

Tel.: 0355 703040

	Montag 16.08.2021	Dienstag 17.08.2021	Mittwoch 18.08.2021	Donnerstag 19.08.2021	Freitag 20.08.2021	Samstag 21.08.2021	Sonntag 22.08.2021
MENÜ 1 (blank)	Gemüseintopf (Sellerie, Möhre, Bohnen) mit Kartoffelwürfeln und Geflügelwiener, dazu Vollkornbrot (V) (3, 15, aw, nr, bc, 23)	Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus (V) (3, am)	Vegetarischer Brühkartoffeleintopf (Möhre, Sellerie, Porree), dazu Mischbrot (V) (aw, uw, nr, bc, 23)	Soljanka vom Schwein mit Gurke, Paprika und Zwiebel, dazu Brötchen (S, R) (3, 15, aw, uw, am, bm, 23)	Käse-Laucheintopf, dazu 2 Mini-Laugenbrötchen (V) (aw, uw, nr, gb, am, 23)	Gelbe Erbseneintopf mit Kassler- und Speckwürfel, dazu Vollkornbrot (S) (2, 3, 15, aw, uw, nr, am, bc, au, 23)	
	Energie pro Portion: 2164 kJ, 516 kcal	Energie pro Portion: 3824 kJ, 913 kcal	Energie pro Portion: 1594 kJ, 379 kcal	Energie pro Portion: 2968 kJ, 710 kcal	Energie pro Portion: 2912 kJ, 694 kcal	Energie pro Portion: 2703 kJ, 645 kcal	
MENÜ 2 (schwarz)	Wurstgulasch mit Nudeln, dazu Vanillapudding (R, S) (2, 3, 7, 15, aw, uw, ae, am, bc, bm, 23)	Schupfnudel-Gemüse-Pfanne (Kartoffelnudeln, Wirsingkohl, Möhre, Erbsen) mit Bauernspeck und Waldpilzsoße (S, R) (3, 15, aw, uw, ae, am)	Paniertes Jägerschnitzel mit fruchtiger Tomatensoße und Nudeln, dazu Weißkraut-Pfirsich- Salat (S) (3, 7, 15, aw, uw, ae, bc, bm, 23)	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (V) (aw, uw, ae, am, 23)	Bratwurstgout in fruchtiger Curry-Ketchup- Soße mit Kartoffelbrei, dazu Gurkensalat mit Sauerrahm (S, R) (3, aw, uw, am, bm, 23)		Putenrollbraten mit Bratensoße, Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln (R, G) (aw, uw, am, 23)
	Energie pro Portion: 2452 kJ, 586 kcal	Energie pro Portion: 2483 kJ, 593 kcal	Energie pro Portion: 3354 kJ, 801 kcal	Energie pro Portion: 1998 kJ, 478 kcal	Energie pro Portion: 2279 kJ, 543 kcal		Energie pro Portion: 2330 kJ, 557 kcal
MENÜ 3 (rot)	entfällt						
MENÜ 4 (grün)	Gedünstetes Seelachsfilet an Schmorgurken in Kräuterrahm mit Salzkartoffeln (F) (aw, uw, af, am, 23)	Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, Rotkohl und Salzkartoffeln (G) (3, aw, uw, am, 23)	Putengulasch mit Balkangemüse (Erbsen, Bohnen, Mais) und Salzkartoffeln (G) (aw, uw, 23)	Paniertes Putenschnitzel mit Geflügelsoße, buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln (G) (aw, uw, am, 23)	Forellenfilets mit Soße "Spreewälder Art" (Porree, Sellerie, Möhre) und Buttereis, dazu Gurkensalat mit Sauerrahm (F) (aw, uw, af, am, bc, 23)		
	Energie pro Portion: 2128 kJ, 508 kcal	Energie pro Portion: 2767 kJ, 661 kcal	Energie pro Portion: 2325 kJ, 555 kcal	Energie pro Portion: 2470 kJ, 587 kcal	Energie pro Portion: 2941 kJ, 702 kcal		
DESSERT	"Vanillapudding" (V) (am)	Apfelmus mit Vanillesoße (V) (3, ae, am)	Buttermilchdessert "Heidelbeer" (V) (am)	Mirabellenkompott (V) (3)	Blaue Trauben (V)		
	Energie pro Portion: 626 kJ, 150 kcal	Energie pro Portion: 481 kJ, 114 kcal	Energie pro Portion: 662 kJ, 158 kcal	Energie pro Portion: 570 kJ, 137 kcal	Energie pro Portion: 436 kJ, 105 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, V = vegetarisch, VN = vegan