

Speiseplan ASB

34. Woche 23.08. - 29.08.2021

Tel.: 0355 703040

	Montag 23.08.2021	Dienstag 24.08.2021	Mittwoch 25.08.2021	Donnerstag 26.08.2021	Freitag 27.08.2021	Samstag 28.08.2021	Sonntag 29.08.2021
MENÜ 1 (blank)	Möhreneintopf mit Hühnerfleisch, dazu Baguettebrötchen (G) (aw, uw, bc, 23)	Brühreiseintopf mit Sellerie, Porree, Erbsen und Möhre, dazu Brötchen (V) (aw, bc, 23)	Bunte Nudeln an Käsesoße, dazu Möhren-Apfel-Salat (V) (3, aw, uw, am, 23)	Vegetarischer Sommergemüseintopf (Bohnen, Kohlrabi, Möhre), dazu Mischbrot (V) (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)	
	Energie pro Portion: 2591 kJ, 618 kcal	Energie pro Portion: 2363 kJ, 564 kcal	Energie pro Portion: 2453 kJ, 586 kcal	Energie pro Portion: 1745 kJ, 416 kcal	Energie pro Portion: 2509 kJ, 599 kcal	Energie pro Portion: 1756 kJ, 418 kcal	
MENÜ 2 (schwarz)	Fleischklößchen in Tomatensoße mit Nudeln, dazu Reibekäse (S) (3, 7, aw, uw, ae, am)	Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffelbrei, dazu Gurkensalat mit Sauerrahm (F) (am)	Bratwurst mit Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln (S, R) (aw, uw, am, bm, 23)	Schweinegulasch mit Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln (S, R) (3, aw, uw)	Heringshappen in Joghurtsoße (Apfel, Gurke, Zwiebel) mit Salzkartoffeln, dazu Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing (F) (3, ae, af, am, bm)		Wildlachswürfel in Spreewälder Gemüesoße (Porree, Sellerie, Möhre) mit Risi Bisi (Reis mit Erbsen) (F) (3, aw, uw, af, am, bc, au, 23)
	Energie pro Portion: 3006 kJ, 718 kcal	Energie pro Portion: 2245 kJ, 536 kcal	Energie pro Portion: 2582 kJ, 617 kcal	Energie pro Portion: 2190 kJ, 523 kcal	Energie pro Portion: 2517 kJ, 600 kcal		Energie pro Portion: 2117 kJ, 506 kcal
MENÜ 3 (rot)	entfällt						
MENÜ 4 (grün)	Kasslerkotelettsteak an Speckbohnen und Kartoffelbrei, dazu Senf (V) (3, 15, aw, uw, am, bm, 23)	Ungarisches Hühnerfleisch mit Erbsen, Paprika und Mais an Brokkoligemüse und Parboiled Reis (G) (aw, uw, am, 23)	Lammgulasch mit Zucchini, Zwiebel und Tomate an Kartoffelklößen, dazu Möhren-Apfel-Salat (X, R) (3, aw, uw, bc)	Überbackenes Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Käse an buntem Gemüse (Paprika, Zucchini, Möhre) in Currysoße und Jasmin Duftreis (G) (aw, uw, am, 23)	Hackbraten (Schwein) mit Bratensoße, Mischgemüse (Erbsen, Möhre) und Salzkartoffeln (S, R) (aw, uw, am, bm, 23)		
	Energie pro Portion: 1334 kJ, 318 kcal	Energie pro Portion: 2793 kJ, 667 kcal	Energie pro Portion: 2354 kJ, 563 kcal	Energie pro Portion: 2999 kJ, 717 kcal	Energie pro Portion: 2226 kJ, 530 kcal		
DESSERT	Buttermilchdessert Limette (V) (am)	"Vanillaquark" (V) (am)	Pflaumenkompott (V) (3)	Kirschjoghurt (V) (am)	Waldmeister-Götterspeise mit Vanillesoße (R) (1, 14, ae, am)		
	Energie pro Portion: 654 kJ, 156 kcal	Energie pro Portion: 740 kJ, 176 kcal	Energie pro Portion: 484 kJ, 116 kcal	Energie pro Portion: 387 kJ, 92 kcal	Energie pro Portion: 547 kJ, 130 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