# Speiseplan ASB

**32. Woche 09.08. - 15.08.2021** **Tel.: 0355 703040**

| | Montag<br>09.08.2021 | Dienstag<br>10.08.2021 | Mittwoch<br>11.08.2021 | Donnerstag<br>12.08.2021 | Freitag<br>13.08.2021 | Samstag<br>14.08.2021 | Sonntag<br>15.08.2021 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **MENÜ 1 (blank)** | Grießbrei<br>mit Erdbeerkompott (V)<br>(aw, uw, am)<br>Energie pro Portion: 3090 kJ, 738 kcal | Makkaroni<br>mit Gemüsesoße (Brokkoli, Möhre, Blumenkohl),<br>dazu Reibekäse (V)<br>(aw, uw, am, 23)<br>Energie pro Portion: 2823 kJ, 674 kcal | Bunter Gemüseeintopf<br>(Bohnen, Kohlrabi, Möhre)<br>mit Rindfleisch und Kartoffelwürfeln,<br>dazu Roggenbrot (R) (23)<br>Energie pro Portion: 2065 kJ, 493 kcal | Süßkartoffeleintopf<br>mit Möhre, Pastinake, Kürbis und Geflügelfleischklößchen,<br>dazu 2 Mini-Kaiserbrötchen<br>(G) (aw, uw, gb, am, 23)<br>Energie pro Portion: 2702 kJ, 645 kcal | Vegetarischer Grüne Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und Wurzelgemüse (Sellerie, Porree, Möhre),<br>dazu Vollkornbrot (V)<br>(aw, uw, nr, 23)<br>Energie pro Portion: 1797 kJ, 429 kcal | Bauerntopf mit Hackfleisch und Kartoffeln,<br>dazu Baguettebrötchen (R)<br>(aw, uw)<br>Energie pro Portion: 3080 kJ, 735 kcal | |
| **MENÜ 2 (schwarz)** | Nudelsalat<br>"Griechischer Art"<br>(Feta, Oliven, Paprika, Gurke, Tomate),<br>dazu Mini-Rinderfrikadellen und Zazikiquark (R)<br>(aw, uw, ae, am, 23)<br>Energie pro Portion: 2912 kJ, 695 kcal | Hühnerfrikassee<br>mit Kapern, Champignons, Blumenkohl, Spargel und Fleischklößchen<br>an Buttereis (S, G)<br>(3, 7, aw, uw, ae, am, 23)<br>Energie pro Portion: 2834 kJ, 676 kcal | Gemüsepfanne<br>(Möhre, Kohlrabi, Paprika, Zucchini, Spitzkohl) mit Kartoffel-Gnocchis (V)<br>(aw, uw, ae, bc, 23)<br>Energie pro Portion: 2172 kJ, 518 kcal | Schnittlauchquark<br>mit Leinöl und Salzkartoffeln,<br>dazu Tomaten-Gurken-Salat (V) (am)<br>Energie pro Portion: 2716 kJ, 648 kcal | Pikantes Nierenragout<br>mit Gewürzgurke an Kartoffelbrei,<br>dazu Rote Bete-Salat (S)<br>(5, aw, uw, am, 23)<br>Energie pro Portion: 1661 kJ, 396 kcal | | Vegetarische Kohlroulade<br>mit Schmorkohlsoße und Salzkartoffeln (V)<br>(aw, uw, gs, ae, ay, bc, bm, 23)<br>Energie pro Portion: 2528 kJ, 603 kcal |
| **MENÜ 3 (rot)** | | | | entfällt | | | |
| **MENÜ 4 (grün)** | Putengeschnetzeltes<br>mit buntem Gemüsereis<br>(Möhre, Erbsen, Paprika, Mais, Bohnen) (G)<br>(aw, uw, am, 23)<br>Energie pro Portion: 2064 kJ, 493 kcal | Schweinerückensteak<br>"Strindberg"<br>in Zwiebel-Senf-Panade<br>an Bratkartoffeln,<br>dazu Weißkraut-Paprika-Salat (S)<br>(aw, uw, ae, bm)<br>Energie pro Portion: 2561 kJ, 611 kcal | Gebratenes Schweinelachsschnitzel<br>mit Blumenkohl in holländischer Soße und Petersilienkartoffeln (S)<br>(aw, uw, am, 23)<br>Energie pro Portion: 2493 kJ, 592 kcal | Rindergulasch<br>(Paprika, Mais, Tomate) mit Grüne Bohnen und Kartoffelklößen (R)<br>(aw, uw, 23)<br>Energie pro Portion: 2143 kJ, 512 kcal | Wildlachs-Gemüseragout<br>(Tomate, Paprika, Zucchini) mit Möhren-Kohlrabi-Gemüse und Vollkornreis (F)<br>(aw, uw, af, 23)<br>Energie pro Portion: 2409 kJ, 576 kcal | | |
| **DESSERT** | Erdbeerkompott (V)<br>Energie pro Portion: 225 kJ, 54 kcal | Honigmelone (VN)<br>Energie pro Portion: 242 kJ, 57 kcal | Apfeljoghurt (V)<br>(3, am)<br>Energie pro Portion: 425 kJ, 101 kcal | Vanille-Schoko Sahnepudding (V)<br>(1, am)<br>Energie pro Portion: 528 kJ, 126 kcal | Birnenquark (V)<br>(am)<br>Energie pro Portion: 584 kJ, 139 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