

Speiseplan ASB

31. Woche 02.08. - 08.08.2021

Tel.: 0355 703040

	Montag 02.08.2021	Dienstag 03.08.2021	Mittwoch 04.08.2021	Donnerstag 05.08.2021	Freitag 06.08.2021	Samstag 07.08.2021	Sonntag 08.08.2021
MENÜ 1 (blank)	Kesselgulasch "Ungarische Art" (Rindfleisch) mit Kartoffel, Paprika und Zwiebel, dazu Brötchen (R) (aw, uw)	Germknödel mit Pflaumenfruchtfüllung an Vanillesoße (V) (aw, uw, ae, am)	Weißkohleintopf mit Kasslerfleisch und Kartoffelwürfeln, dazu Bauernbrot (S) (3, 15, aw, uw, nr, 23)	Vegetarischer Kohlrabieintopf (Kohlrabi, Möhre, Kartoffel), dazu Roggenmischbrot (V) (aw, uw, nr, 23)	Vegetarischer Gemüseeintopf (Bohnen, Möhre, Erbsen), dazu 2 Mini-Laugenbrötchen (V) (aw, uw, nr, gb, bc, 23)	Sommergemüseeintopf (Bohnen, Möhre, Kohlrabi) mit Wiener Würstchen, dazu Vollkornbrot (S) (3, 7, 15, aw, nr, 23)	
	Energie pro Portion: 1736 kJ, 415 kcal	Energie pro Portion: 2316 kJ, 549 kcal	Energie pro Portion: 2301 kJ, 549 kcal	Energie pro Portion: 1590 kJ, 379 kcal	Energie pro Portion: 2403 kJ, 572 kcal	Energie pro Portion: 2352 kJ, 561 kcal	
MENÜ 2 (schwarz)	Vollkorn-Gemüsebratling mit Kräutersoße, Kaisergemüse und Salzkartoffeln (V) (aw, uw, ae, am, bc, 23)	Überbackener Nudelauflauf mit Tomate, Brokkoli, Wiener Würstchen und Käse (S, R, X) (2, 3, 7, 15, aw, uw, ae, am, bc, bm, 23)	Hähnchenragout mit Gemüseréis (Erbsen, Möhre), dazu Gurkensalat (G) (aw, uw, am, 23)	"Bolognese" - Tomaten- Hackfleisch-Soße vom Rind (Tomate, Sellerie, Porree mit Spaghetti, dazu Reibekäse und Chinakohlsalat (R) (aw, uw, am, bc)	Fischfrikadelle aus Seelachsfilet mit Zitronen-Butter-Soße, Blattspinatgemüse und Vollkornreis, dazu Frischobst (F) (aw, uw, ae, af, am, bm, 23)		Bauernroulade mit Bratensoße, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln (S, R) (aw, uw, ae, ay, am, bm, 23)
	Energie pro Portion: 2468 kJ, 589 kcal	Energie pro Portion: 2998 kJ, 716 kcal	Energie pro Portion: 2968 kJ, 708 kcal	Energie pro Portion: 3107 kJ, 742 kcal	Energie pro Portion: 3487 kJ, 833 kcal		Energie pro Portion: 2336 kJ, 557 kcal
MENÜ 3 (rot)	entfällt						
MENÜ 4 (grün)	Schweinegeschnetzeltes "Stroganoff Art" (Champignons, Rote Bete, Saure Sahne) mit Spätzle, dazu gemischter Salat mit Zitronen-Öl-Dressing (S, R) (5, aw, uw, ae, am)	Hähnchen "Cordon Bleu" mit Geflügelsoße, Sommergemüse und Kartoffelkroketten (G) (7, 15, aw, uw, am, bc, Z, 23)	Gekochte Eier in Senfsoße mit Kartoffelbrei, dazu Gurkensalat (V) (aw, uw, ae, am, bm, 23)	Überbackenes Hähnchenbrust mit Ananas und Käse an buntem Gemüse (Paprika, Zucchini, Möhre) in Curry- soße und Jasmin Duftreis (G) (aw, uw, am, 23)	Schweinekräuterbraten mit Bratensoße an Sauerkraut und Salzkartoffeln (S) (aw, uw, am, bc, bm, 23)		
	Energie pro Portion: 3405 kJ, 813 kcal	Energie pro Portion: 2674 kJ, 638 kcal	Energie pro Portion: 2284 kJ, 545 kcal	Energie pro Portion: 2999 kJ, 717 kcal	Energie pro Portion: 2251 kJ, 537 kcal		
DESSERT	Sahnepudding "Panna Cotta" (V)	Pfirsichquark (V) (am)	Rote Grütze mit Vanillesoße (V) (ae, am)	Fruchtcocktail (V)	Wassermelone (V)		
	Energie pro Portion: 1221 kJ, 291 kcal	Energie pro Portion: 592 kJ, 141 kcal	Energie pro Portion: 520 kJ, 124 kcal	Energie pro Portion: 424 kJ, 102 kcal	Energie pro Portion: 242 kJ, 57 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. Sellerie*; bm = enth. Sellerie*; bm = enth. Sellerie*; * und daraus
gewonnene Erzeugnisse, Sonstiges: S = Schweinefleisch, R = Rindfleisch, G = Geflügel, V = vegetarisch, VN = vegan