

Name :

**Speiseplan vom 18.03.2019 - 24.03.2019**

**Speiseplan vom 25.03.2019 - 31.03.2019**

		ESSEN 1	ESSEN 2			ESSEN 1	ESSEN 2
	<b>Montag</b> <b>18.03.2019</b>	Gefüllte Paprikaschote <sup>A,B</sup> , Soße <sup>B</sup> und Kartoffeln	Grießbrei mit warmen Früchten		<b>Montag</b> <b>25.03.2019</b>	Hefeklöße mit warmen Früchten <sup>C,3,8</sup>	Spirellis mit Tomaten- soße und Jägerschnitte
E1	550 kcal		<i>B,C,1,8</i>	E1	391 kcal		<i>A,B,3,4</i>
E2	490 kcal	<u>Fruchtquark</u> <sup>C,G,3,4,8</sup>	<u>Fruchtquark</u> <sup>C,G,3,4,8</sup>	E2	490 kcal	<u>Dessert</u>	<u>Dessert</u>
	<b>Dienstag</b> <b>19.03.2019</b>	Fünf gebratene Kartoffelpuffer	Schweineroulade, Soße, Kartoffeln, Schwarzwurzeln		<b>Dienstag</b> <b>26.03.2019</b>	Weißer Bohneneintopf <sup>6,G</sup> mit Knacker <sup>3,4</sup>	Brühkartoffeln <sup>6,G</sup> mit Wiener Wurst <sup>3,4</sup>
E1	680 kcal			E1	403 kcal		
E2	680 kcal	<u>Apfelmus</u> <sup>3</sup>	<u>Apfelmus</u> <sup>3</sup>	E2	310 kcal	<u>Fruchtquark</u> <sup>C,G,3,4,8</sup>	<u>Fruchtquark</u> <sup>C,G,3,4,8</sup>
	<b>Mittwoch</b> <b>20.03.2019</b>	Schweineschnitzel <sup>A,B</sup> mit Rahmchampignons <sup>B,C</sup> und Kartoffeln	Hähnchenschenkel, Soße Kartoffeln, Mischgemüse		<b>Mittwoch</b> <b>27.03.2019</b>	Geflügelleberragout <sup>B</sup> mit Kartoffelpüree <sup>3,C</sup>	Fischpfanne mit Gemüse einlage und Kartoffeln <sup>B,C</sup>
E1	613 kcal			E1	440 kcal		
E2		<u>Obst nach Angebot</u>	<u>Obst nach Angebot</u>	E2	424 kcal	<u>Obst nach Angebot</u>	<u>Obst nach Angebot</u>
	<b>Donnerstag</b> <b>21.03.2019</b>	Schweinskopfsülze <sup>3,8</sup> , Remoulade <sup>C</sup> und Brat- kartoffeln <sup>3,4</sup>	Kochklopse, Kapernsoße Kartoffeln und Rote Bete		<b>Donnerstag</b> <b>28.03.2019</b>	Szegediner Gulasch mit Kartoffeln	Kräuterquark mit Zwiebeln und Kartoffeln <sup>B,C</sup>
E1	778 kcal		<i>A,B,C,1,3,8</i>	E1	714 kcal		
E2	603 kcal	<u>Pudding</u> <sup>C,1,3,4,8</sup>	<u>Pudding</u> <sup>B,C,1,8</sup>	E2	648 kcal	<u>Pudding</u> <sup>C,1,3,4,8</sup>	<u>Pudding</u> <sup>1,8,C</sup>
	<b>Freitag</b> <b>22.03.2019</b>	Seelachsfilet, Dillssoße <sup>B,C</sup> und Kartoffeln	Schweinegeschnetzeltes "Zürcher Art" <sup>B,C</sup> mit Kartoffeln		<b>Freitag</b> <b>29.03.2019</b>	Rippchen, Soße <sup>B</sup> , Rosenkohl <sup>C</sup> und Kartoffeln	Hähnchenfilet m. Ananas Käse überbacken, Soße und Kartoffeln <sup>B,C,3,8</sup>
E1	524 kcal			E1	729 kcal		
E2	542 kcal	<u>Gurkensalat</u>	<u>Gurkensalat</u>	E2	561 kcal		
	<b>Samstag</b> <b>23.03.2019</b>	Wachsbohneintopf mit Schweinefleisch <sup>B,G</sup>	Möhreneintopf mit Schweinefleisch <sup>G,4</sup>		<b>Samstag</b> <b>30.03.2019</b>	Porree Eintopf mit Schweinefleisch <sup>B,G</sup>	Brühnudeln <sup>A,B</sup> mit Suppen- grün und Hühnerfleisch <sup>B,G</sup>
E1	318 kcal			E1	328 kcal		
E2	320 kcal	<u>Joghurt</u> <sup>C,G,3,4</sup>	<u>Joghurt</u> <sup>C,G,3,4</sup>	E2	348 kcal	<u>Joghurt</u> <sup>C,G,3,4</sup>	<u>Joghurt</u> <sup>C,G,3,4</sup>
	<b>Sonntag</b> <b>24.03.2019</b>	Schweinebraten, Soße <sup>B,N</sup> , Kaisergemüse <sup>C</sup> und Kartoffeln	Frikadelle, Soße <sup>A,B</sup> , Gemüsebeilage <sup>C</sup> und Kartoffeln		<b>Sonntag</b> <b>31.03.2019</b>	Putenbraten, Soße <sup>B,N</sup> , Romanescomix <sup>C</sup> und Kartoffeln	Schweinehaxe, Soße <sup>B</sup> , Romanescomix <sup>C</sup> und Kartoffeln
E1	688 kcal			E1	626 kcal		
E2	690 kcal	<u>Kuchenriegel</u> <sup>A,B,C</sup>	<u>Kuchenriegel</u> <sup>A,B,C</sup>	E2	717 kcal	<u>Kuchenriegel</u> <sup>A,B,C</sup>	<u>Kuchenriegel</u> <sup>A,B,C</sup>

1 Farbstoff, 2 Konservierung, 3Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker  
5 Geschwefelt, 6 Gewachst, 7 Phosphat, 8 Süßungsmittel  
A Eier, B Gluten, C Milch, D Fisch, E Schalenfrüchte, F Erdnüsse, G Sellerie, H Krebstiere,  
I Soja, J Weichtiere, K Sesam, L Lupine, M Schwefeldioxid/Sulfide, N Senf

1 Farbstoff, 2 Konservierung, 3Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker  
5 Geschwefelt, 6 Gewachst, 7 Phosphat, 8 Süßungsmittel  
A Eier, B Gluten, C Milch, D Fisch, E Schalenfrüchte, F Erdnüsse, G Sellerie, H Krebstiere,  
I Soja, J Weichtiere, K Sesam, L Lupine, M Schwefeldioxid/Sulfide, N Senf

**Einen guten Appetit wünscht Ihnen das ASB Kuchenteam! Ansprechpartnerin Frau Kumnick**

**Die gelieferten Speisen sind nur für den sofortigen Verzehr vorgesehen. Änderungen vorbehalten.**

**Sie erreichen uns unter Tel.0335/401289510 / Fax 0335/ 5001390**

**Unterschrift Kunde:**