



Arbeiter-Samariter-Bund

Tel.: 03364/ 2800628



**Speisenplan vom 09.03.2020 - 15.03.2020**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Dessert
<b>Montag</b>	Spirellinudeln mit Schinkenstreifen, Tomatensauce und Krautsalat 1,2,3,5,7,11,A,C(w),E,G,H,S 860 kcal	Hähnchenbrust auf Kokos-Ananassauce, dazu Gemüsereis 2,5,7,11,A,B,C,H,I 840 kcal	Heringsfilet "Hausfrauen Art" mit Kartoffeln 1,B,J,N 590 kcal	
<b>Dienstag</b>	Schulter geschmort vom Schwein mit Rotkohl und Kartoffeln 1,2,11,B,C(w),H,N,S 870 kcal	Rindergulasch mit Zwiebeln und Gurkensteifen, dazu Spätzle und ein Kompott 2,6,11,A,B,C(w),R 920 kcal	Ungarischer Fischtopf 1,11,A,B,C(w,r),G,H,J,N 400 kcal	
<b>Mittwoch</b>	Königsberger Klopse mit Kartoffeln, dazu Rote Bete 1,2,5,6,7,11,A,B,C(w),H,N,S 700 kcal	Kasselerbraten auf Möhren-Brokkoligemüse (mit Meerrettich) und Kartoffeln 1,2,3,5,7,11,B,C(w),H,G,N,S 600 kcal	Brühkartoffeln mit Kasselerfleisch 1,3,11,A,B,C(w,r),G,H,S 430 kcal	
<b>Donnerstag</b>	Thüringer Krautwickel mit Kartoffeln, dazu eine Quarkspeise 1,2,11,A,B,C(w),H,I,N,S 760 kcal	Schweineschnitzel paniert mit Brechbohnen und Kartoffeln 1,2,11,A,B,C(w),H,G,I,N,S 720 kcal	Erseneintopf mit Bockwurst 1,3,7,A,B,C(w,r),E,G,H,I,N,S 830 kcal	
<b>Freitag</b>	Bauerngulasch mit Kartoffeln, dazu ein Joghurt 1,2,3,11,B,C(w),E,G,H,I,N,S 850 kcal	Gebratenes Alaska- Seelachsfilet mit Senf- Kapernsauce, Kartoffeln und Rohkostsalat 1,2,5,7,B,C(w),I,J,N 740 kcal	Reis- Gemüseintopf mit Hühnerfleisch A,B,C(w),G,H,I 520 kcal	
<b>Samstag</b>	Jägerschnitzel mit Nudeln und Tomatensauce, dazu ein Dessert 1,2,3,5,7,A,B,C,H,I,S 820 kcal	Putenbraten mit Rotkohl und Kartoffeln 1,A,B,C,H,N 650 kcal	Weißkohleintopf mit Rauchfleisch, dazu Obst 1,3,11,A,B,C(w,r),G,H,I,S 410 kcal	
<b>Sonntag</b>	Eier gekocht in Senfsauce mit Kartoffeln, dazu Rote Bete 1,2,5,6,7,A,B,C,H,I,N 600 kcal	Kasselerbraten mit Bohnengemüse und Kartoffeln 1,A,B,C,H,N,S 770 kcal	Eierkuchen mit Apfelmus 3,C 440 kcal	

**Anmerkung:**

**Zu den Eintöpfen wird**

**eine Scheibe Brot gereicht !**

Dekl.Zusatzst.: 1 Konservierungsstoff 2 Farbstoff 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 Säuerungsmittel 6 Zuckerzusatzstoff 7 Emulgator

8 Phosphat 9 geschwärzt 10 Kartoffeln geschwefelt

Fleischarten: S Schwein, R Rind

Dekl. Allergene: A Eier B Milch C Glutenhaltige Getreide D Erdnüsse E Nüsse F Sesam G Soja H Sellerie I Senf J Fische K Krebstiere L Weichtiere M Lupinen N Schwefeldioxid und Sulfid

(w- Weizen, r- Roggen)