

Name :

**Speiseplan vom 19.02.2018 - 25.02.2018**

**Speiseplan vom 26.02.2018 - 04.03.2018**

		ESSEN 1	ESSEN 2			ESSEN 1	ESSEN 2
	<b>Montag</b> <b>19.02.2018</b>	Hühnerfrikassee <sup>B,C</sup> mit Spargel, Champignons <sup>3</sup> und Reis <sup>B</sup>	Milchreis mit Zimt und Zucker		<b>Montag</b> <b>26.02.2018</b>	Schweinegulasch mit Spirellis	Hefeklöße mit Fruchtsuppe
E1	448 kcal			E1	707 kcal		
E2	354 kcal	<u>Apfelmus</u> <sup>A,B,C,3,8</sup>	<u>Apfelmus</u> <sup>3,8</sup>	E2	395 kcal	<u>Götterspeise</u> <sup>A,B,1,8</sup>	<u>Götterspeise</u> <sup>A,B,1,8</sup>
	<b>Dienstag</b> <b>20.02.2018</b>	Weißer Bohneneintopf mit Bockwurst	Brühkartoffeln mit Bockwurst		<b>Dienstag</b> <b>27.02.2018</b>	Linseneintopf mit Wiener Wurst	Gemüseintopf mit Wiener Wurst
E1	438 kcal			E1	597 kcal		
E2	434 kcal	<u>Fruchtquark</u> <sup>C,G,3,4,8</sup>	<u>Fruchtquark</u> <sup>C,G,3,4,8</sup>	E2	245 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>21.02.2018</b>	Schweineschnitzel mit Rahmchampignons und Kartoffeln	Würzfleisch mit Gemüse- einlage und Kartoffeln		<b>Mittwoch</b> <b>28.02.2018</b>	Eisbein, Majoransoße, Sauerkraut und Kartoffeln	Gehackte Bauernroulade, Soße, Wachsbohnen und Kartoffeln
E1	600 kcal			E1	579 kcal		
E2	412 kcal	<u>Orangen</u> <sup>A,B,C</sup>	<u>Orangen</u> <sup>B,C</sup>	E2	590 kcal	<u>B,C,3,4</u>	<u>A,B</u>
	<b>Donnerstag</b> <b>22.02.2018</b>	Schweinskopfsülze mit Remoulade und Bratkartoffeln	Hähnchenroulade, Soße, Möhrengemüse und Kartoffeln		<b>Donnerstag</b> <b>01.03.2018</b>	Rinderleber, Zwiebelsoße Kartoffelpüree	Ged.Hähnchenbrust, Soße, Kaisergemüse und Kartoffeln
E1	772 kcal			E1	458 kcal		
E2	522 kcal	<u>Pudding</u> <sup>C,1,3,4,8</sup>	<u>Pudding</u> <sup>B,C,1,8</sup>	E2	514 kcal	<u>Apfel</u> <sup>A,B,C,3</sup>	<u>Apfel</u> <sup>B,C</sup>
	<b>Freitag</b> <b>23.02.2018</b>	Gebr.Fischfilet, Dillsoße und Kartoffeln	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Kartoffeln		<b>Freitag</b> <b>02.03.2018</b>	Kohlroulade, Soße und Kartoffeln	Fischpfanne mit Gemüse- einlage und Kartoffeln
E1	434 kcal			E1	484 kcal		
E2	600 kcal	<u>Bohnsalat</u> <sup>B,C,3</sup>	<u>Rote Bete</u> <sup>B,C,3,8</sup>	E2	454 kcal	<u>Pudding</u> <sup>B,C,1,8</sup>	<u>Pudding</u> <sup>B,C,1,8</sup>
	<b>Samstag</b> <b>24.02.2018</b>	Pichelsteiner Gemüse- eintopf mit Kasseler	Brühereis mit Fleisch- klößchen		<b>Samstag</b> <b>03.03.2018</b>	Porree Eintopf mit Schweinefleisch	Kohlrabi- eintopf mit Schweinefleisch
E1	211 kcal			E1	233 kcal		
E2	254 kcal	<u>Joghurt</u> <sup>C,G,3,4</sup>	<u>Joghurt</u> <sup>A,B,G,6,8</sup>	E2	229 kcal	<u>Joghurt</u> <sup>C,G,3,4</sup>	<u>Joghurt</u> <sup>C,G,3,4</sup>
	<b>Sonntag</b> <b>25.02.2018</b>	Rinderroulade, Soße, Rotkohl und Kartoffeln	Spanferkelbraten, Soße, Romanesco und Kartoffeln		<b>Sonntag</b> <b>04.03.2018</b>	Schweinebraten, Soße, Schwarzwurzel und Kartoffeln	Hähnchenhaxe, Soße, Schwarzwurzel und Kartoffeln
E1	648 kcal			E1	623 kcal		
E2	642 kcal	<u>Milchschnitte</u> <sup>B,N,3</sup>	<u>Milchschnitte</u> <sup>B,C,N,3</sup>	E2	527 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 Küchenteam! Ansprechpartner Frau Kumnick o.Herr Müller**

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

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

**Unterschrift Kunde:**