

Name :

Speiseplan vom 15.07.2024 - 21.07.2024

	ESSEN 1	ESSEN 2	Dessert
Montag 15.07.2024	Kesselgulasch mit Schweinefleisch, Zwiebeln, Paprika und Gewürzgurke	Frühlingsgemüse Eintopf mit Rindfleisch <small>B,G,3,4</small>	Fruchtquark <u>plus 0,50 €</u>
Dienstag 16.07.2024	Grießbrei mit warmen Früchten <small>B,C,1,8</small>	Ged.Hähnchenfilet mit Soße, Kartoffeln, Broccoli <small>B,C</small>	Apfelmus <u>plus 0,50 €</u>
Mittwoch 17.07.2024	ged.Seelachsfilet, Dillsoße ^B Kartoffeln und Krautsalat	Kochklopse, Kapernsoße Kartoffeln und Rote Bete <small>A,B,C,1,3,8</small>	Banane <u>plus 0,50 €</u>
Donnerstag 18.07.2024	Geflügelleberpfanne mit Gurke, Zwiebeln und Apfelstücke, Kartoffeln ^{3,C}	Kräuterquark mit Zwiebeln und Kartoffeln ^{B,C}	Rote Grütze <u>plus 0,50 €</u>
Freitag 19.07.2024	Mini Haxe, Soße, Schwarzwurzeln, Kart. <small>B,3,4</small>	Eierragout ^{B,C} mit Gemüse-einlage und Kartoffeln	Götterspeise <u>plus 0,50 €</u>
Samstag 20.07.2024	Wachsbohne Eintopf mit Kasselerfleisch <small>B,C,3,4</small>	Graupeneintopf mit Suppengrün u. Rindfleisch ^{6,B,G}	Schoko - pudding <u>plus 0,50 €</u>
Sonntag 21.07.2024	Putenbraten, Soße, Balkangemüse, Kartoffeln <small>B,C</small>		Joghurt <u>plus 0,50 €</u>

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! Ansprechpartnerin Frau Kumnick

Die gelieferten Speisen sind nur für den sofortigen Verzehr vorgesehen. Ein Essen kostet 7,80 € . Änderungen vorbehalten.

Sie erreichen uns unter Tel.0335/401289625 / e-mail - kueche@asb-ostbrandenburg.de

Speiseplan vom 22.07.2024 - 28.07.2024

	ESSEN 1	ESSEN 2	Dessert
Montag 22.07.2024	Wirsingkohleintopf mit Schweinefleisch <small>B,G,3,4</small>	Möhreneintopf mit Rindfleisch <small>B,C,3,4</small>	Fruchtquark <u>plus 0,50 €</u>
Dienstag 23.07.2024	Spirellis mit Tomatensoße und Jägerschnitte <small>A,B,3,4</small>	Germknödel mit Vanillesoße <small>B,C,1,8</small>	Joghurt <u>plus 0,50 €</u>
Mittwoch 24.07.2024	Schweineschnitzel ^{A,B} mit Letscho ^{B,C} und Kartoffeln	4 Hackbällchen (v.Schwein), Soße, Mischgemüse und Kartoffeln	Apfel <u>plus 0,50 €</u>
Donnerstag 25.07.2024	marinierter Hering mit Salzkartoffeln <small>2,3,4</small>	Schweinegulasch Blumenkohl und Salzkartoffeln ^{B,C,3}	Rote Grütze <u>plus 0,50 €</u>
Freitag 26.07.2024	Sauerbraten, Rotkohl und Klöße <small>A,B,C,3,4</small>	Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignon, Fleischklöß.,Kartoffeln ^{A,B,C}	Götterspeise <u>plus 0,50 €</u>
Samstag 27.07.2024	Pichelsteiner Eintopf Schweinefleisch ^{6,G}	Brühnudeln ^{A,B} mit Suppengrün und Hühnerfleisch ^{6,G}	Vanille - pudding <u>plus 0,50 €</u>
Sonntag 28.07.2024	Hackbraten (v.Schwein), Soße, Leipziger Allerlei und Kartoffeln ^{A,B,C}		Joghurt <u>plus 0,50 €</u>

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

Unterschrift: