

Menüplan Juni 2019

Sehr geehrte Kundschaft, diese Gerichte können sie täglich bestellen, sollten ihnen die anderen Speisen einmal nicht zusagen.

<p style="text-align: center; color: red;">Menü S1</p> <p>7,8 Schweineschnitzel Soße und Kartoffeln</p> <p>A,C Dessert 4,85 €</p>	<p style="text-align: center; color: red;">Menü S2</p> <p>Kräuterquark mit Leinöl 7,8 Frühlingszwiebeln und Kartoffeln, Dessert A,C 4,19 €</p>
--	---

Datum	<u>Menü 1</u>	<u>Menü 2 (Schonkost)</u>	<u>Menü3 (vegetarisch/ kohlenhydratarm)</u>
Sa, 01.06.19	6;7 Frühlingsgemüseintopf 8 mit Schweinefleisch (sok) A,C Dessert 580 kcal 4,19 €	6;7 Frühlingsgemüseintopf 8 mit Schweinefleisch (sok) A,C Dessert 580 kcal 4,19 €	6;7 Frühlingsgemüseintopf 8 (sok,veg.) A,C Dessert 560 kcal 4,03 €
So, 02.06.19	6 Mini Haxe vom Schwein 7;8 mit Sauerkraut und Kartoffeln A,C Dessert 600 kcal 5,25 €	6 Mini Haxe vom Schwein 7;8 mit Möhrengemüse und Kartoffeln (sok) A,C Dessert 590 kcal 5,25 €	6 veget. Bratling 7;8 mit Möhrengemüse und Kartoffeln (sok,veg) A,C Dessert 565 kcal 4,85 €
Mo, 03.06.19	6;7 Linseneintopf mit 8 Knacker A,C Dessert 590 kcal 4,19 €	6 Eierpfannkuchen mit Apfelmus (sok,veg) A,C Dessert 511 kcal 4,19 €	6 Eieromlett mit Gemüsefüllung (sok,kha,veg) A,C Dessert 500 kcal 4,03 €
Di, 04.06.19	6;7 Schnitzel, Spargel und 8 Sauce Hollandaise und Kartoffeln A,C Dessert 595 kcal 4,85 €	6;7 Möhren- Ingwer- Suppe (sok,veg) A,C Dessert 545 kcal 4,19 €	6;7 Spargel mit Sauce 8 Hollandaise und Kartoffeln (sok,veg.) A,C Dessert 565 kcal 4,19 €
Mi, 05.06.19	6;7 Putengeschnetzeltes mit Frühlingsgemüse dazu Reis A,C Dessert 590 kcal 4,85 €	6;7 Vital- Gemüse- Eintopf mit Reiseinlage (sok,veg) A,C Dessert 560 kcal 4,19 €	6;7 veget. Bratling mit Gemüse und Reis (sok,veg) A,C Dessert 555 kcal 4,19 €
Do, 06.06.19	6;7 Lachs in Sahnesoße dazu Nudeln A,C Dessert 585 kcal E 4,85 €	6;7 Spreewälder Quark mit 8 Zwiebeln, Leinöl und Kartoffeln (sok,veg) A,C Dessert 570 kcal 4,03 €	6;7 Spreewälder Quark mit 8 Zwiebeln, Leinöl und Kartoffeln (sok,veg) A,C Dessert 570 kcal 4,03 €
Fr, 07.06.19	6;7 Schüttelkartoffeln aus 8 dem Ofen mit Joghurt-Dip A,C Dessert 545 kcal 4,19 €	6 Frühlingsgemüseauflauf (sok,veg) A,C Dessert 545 kcal 4,03 €	6 Gemüseauflauf (sok,veg) A,C Dessert 545 kcal 4,03 €
Sa, 08.06.19	6;7 Möhren- Kohlrabi- Eintopf 8 mit Schweinefleisch (sok) A,C Dessert 570 kcal 4,19 €	6;7 Möhren- Kohlrabi- Eintopf 8 mit Schweinefleisch (sok) A,C Dessert 570 kcal 4,19 €	6;7 Vegetarischer 8 Möhren- Kohlrabieintopf (sok,veg) A,C Dessert 535 kcal 4,03 €

Essen auf Rädern (03542) 871 572

Menüplan Juni 2019

So, 09.06.19	6;7 Schweinerolle „Franken“ 8 mit Pariser Karotten und Kartoffeln (sok) A,C Dessert 605 kcal 5,25 €	6;7 Schweinerolle „Franken“ 8 mit Pariser Karotten und Kartoffeln (sok) A,C Dessert 605 kcal 5,25 €	6;7 Brokkolie- Nuss- Ecke 8 mit Pariser Karotten und Kartoffeln (sok,veg) A,C Dessert 570 kcal 4,85 €
Mo, 10.06.19	6;7 Schweinegulasch , 8 Grüne Bohnen, dazu Kartoffeln A,C Dessert 600 kcal 5,25 €	6;7 Schweinegulasch , 8 Blumenkohl dazu Kartoffeln (sok) A,C Dessert 595 kcal 5,25 €	6 Gemüsepfanne „España“ mit Hähnchenbrustfilet A,C Dessert 585 kcal 4,19 €
Di, 11.06.19	6;7 Rührei mit Champignon, 8 Sahnekartoffelbrei dazu Gurkensalat (Sok) A,C Dessert 580 kcal B 4,85 €	6 Couscous- Pfanne mit Hähnchen- Ananasspieß (sok) A,C Dessert 560 kcal 4,19 €	Hähnchen- Ananas- Spieß Mit Bulgursalat (sok,kha) A,C Dessert 535 kcal 4,19 €
Mi, 12.06.19	6;7 Bratwurst mit Sauerkraut 8 und Kartoffeln A,C Dessert 605 kcal 4,85 €	6 Curry- Kokos- Suppe mit Hähnchenbruststreifen (sok) A,C Dessert 585 kcal 4,19 €	6;7 vegetarische Bratwurst mit 8 Sauerkraut und Kartoffeln A,C Dessert 595 kcal 4,85 €
Do, 13.06.19	6;7 Bratkartoffeln mit Fleisch- 8 Pflanzl dazu Gurken Zwiebel-Remoulade A,C Dessert 610 kcal 4,85 €	6;7 Möhren- Blumenkohl - 8 Eintopf mit Rindfleisch (sok) A,C Dessert 580 kcal 4,19 €	6 Fleischpflanzl mit Bauernsalat (sok,kha) A,C Dessert 545 kcal 4,19 €
Fr, 14.06.19	6;7 Big Rib auf Süßkartoffel- 8 Gemüsepfanne A,C Dessert 600 kcal 4,85 €	6 Bunttes Fischragout mit Wildreis (sok) A,C Dessert 570 kcal E 4,85 €	6 Schlemmerfilet „Bordelaise“ Salatbeilage (sok,kha) A,C Dessert 540 kcal E 4,19 €
Sa, 15.06.19	6;7 Kartoffelsuppe mit 8 Wiener Würstchen (sok) A,C Dessert 570 kcal 4,19 €	6;7 Kartoffelsuppe mit 8 Wiener Würstchen (sok) A,C Dessert 570 kcal 4,19 €	6;7 Kartoffelsuppe 8 (sok,veg) A,C Dessert 525 kcal 4,03 €
So, 16.06.19	6;7 Hähnchenroulade 8 gefüllt mit Spargel dazu Kartoffeln (sok) A,C Dessert 590 kcal 5,25 €	6;7 Hähnchenroulade 8 gefüllt mit Spargel dazu Kartoffeln (sok) A,C Dessert 590 kcal 5,25 €	7 Vegetarischer Spieß, 8 Spargel und Kartoffeln (sok,veg,) A,C Dessert 565 kcal 4,85 €
Mo, 17.06.19	6;7 Grüne Bohneneintopf mit 8 Kasslerfleisch A,C Dessert 585 kcal 4,19 €	2;3 Nudeln mit Jagdwurst- 4 Tomatensoße (sok) A,C Dessert 590 kcal 4,85 €	6 Kartoffeltasche „Tomate- Mozarella“ dazu Salatbeilage (sok,veg) A,C Dessert 500 kcal 4,19 €
Di, 18.06.19	6 Tortellini (Tricolore Formaggio) mit Käsesoße (sok) A,C Dessert 565 kcal 4,19 €	6;7 Kohlrabieintopf 8 mit Schweinefleisch (sok) A,C Dessert 575 kcal 4,19 €	6 Asiatische Frühlingsrolle (sok,veg) A,C Dessert 535 kcal 4,03 €

Menüplan Juni 2019

Mi, 19.06.19	6 Geschnetzeltes vom Schwein mit Gemüsereis (sok) A,C Dessert 585 kcal 4,85 €	6;7 Landhauspfanne 8 (Spätzle- Hackfleisch) A,C Dessert 575 kcal 4,19 €	6 Western Grillpfanne (sok,veg) A,C Dessert 556 kcal 4,19 €
Do, 20.06.19	6;7 Boulette mit Mischgemüse 8 und Kartoffeln A,C Dessert 600 kcal 4,85 €	6 Spargelsuppe mit Eierflocken (sok,veg,kha) A,C Dessert 545 kcal B 4,19 €	Spargelsuppe mit Eierflocken (sok,veg,kha) A,C Dessert 545 kcal 4,19 €
Fr, 21.06.19	6;7 Spitzkohleintopf mit 8 Schweinefleisch A,C Dessert 580 kcal 4,19 €	6;7 Kräuter- Spargel- Rührei 8 Kartoffelbrei dazu Gurkensalat(sok,veg) A,C Dessert 575 kcal B 4,85 €	6 Eieromlett „Gärtnerin“ dazu Gurkensalat A,C Dessert 525 kcal B 4,19 €
Sa, 22.06.19	6;7 Frühlings- Gemüseintopf 8 mit Schweinefleisch (sok) A,C Dessert 590 kcal 4,19 €	6;7 Frühlings- Gemüseintopf 8 mit Schweinefleisch (sok) A,C Dessert 590 kcal 4,19 €	6;7 Frühlings- Gemüseintopf 8 (sok,veg) A,C Dessert 565 kcal 4,03 €
So, 23.06.19	6;7 gebr. Hähnchenbrust 8 mit Karottengemüse und Kartoffeln (sok) A,C Dessert 595 kcal 5,25 €	6;7 gebr. Hähnchenbrust 8 mit Karottengemüse und Kartoffeln (sok) A,C Dessert 595 kcal 5,25 €	6;7 Gemüsestrudel-Schnitte 8 mit Karottengemüse und Kartoffeln (sok,veg) A,C Dessert 565 kcal E 4,19 €
Mo, 24.06.19	6;7 Hackfleisch- Lauch- 8 Suppe A,C Dessert 580 kcal 4,19 €	6;7 Spargel mit 8 Sauce Hollandaise und Kartoffeln (sok,veg) A,C Dessert 585 kcal 4,19 €	6;7 Spargel mit 8 Sauce Hollandaise und Kartoffeln (sok,veg) A,C Dessert 585 kcal 4,19 €
Di, 25.06.19	6 Frühlingsgemüse- auflauf A,C Dessert 550 kcal 4,19 €	2;3 Vanillegriesbrei mit 4 Erbeeren A Dessert 565 kcal 4,19 €	6 Spinat- Dinkel- Plätzchen mit Gemüse A,C Dessert 525 kcal 4,03 €
Mi, 26.06.19	6;7 Grützwurst mit 8 Sauerkraut und Kartoffeln A,C Dessert 610 kcal 4,85 €	6 Grießklößchen- Gemüse- Suppe (sok,veg) A,C Dessert 545 kcal 4,19 €	6 Gemüsesüppchen mit Eierstichbällchen (sok,veg) A,C Dessert 545 kcal B 4,19 €
Do, 27.06.19	2;3 Nudeln mit 6 Hackfleischbolognese A,C Dessert 590 kcal 4,85 €	6;7 Kohlrabieintopf 8 mit Schweinefleisch (sok) A,C Dessert 580 kcal 4,19 €	6 Nudeln mit Käse- Kräuter- Soße (sok,veg) A,C Dessert 545 kcal 4,03 €

Menüplan Juni 2019

Fr, 28.06.19	6;7 8	Marinierter Hering mit Kartoffeln	6	Ofen- Gemüse- Pfanne - „Rustikal“	6	Fischfilet „Provence“ mit Grillgemüse (sok,kha)	
		A,C Dessert 590 kcal E	4,85 €	A,C Dessert 575 kcal	4,19 €	A,C Dessert 525 kcal	4,19 €
Sa, 29.06.19	6	Brühreis mit Hühnerfleisch (sok)	6	Brühreis mit Hühnerfleisch (sok)	6	Vegetarischer Reiseintopf (sok,veg)	
		A,C Dessert 580 kcal	4,19 €	A,C Dessert 580 kcal	4,19 €	A,C Dessert 545 kcal	4,03 €
So, 30.06.19	6;7 8	Schweinekamm mit Rotkohl und Kartoffeln	6;7	Schweinekamm mit Blumenkohl und Kartoffeln (sok)	7	Qinoa- Erbsen- Frikadelle mit Blumenkohl und Kartoffeln (sok,veg)	
		A,C Dessert 610 kcal	5,25 €	A,C Dessert 595 kcal	5,25 €	A,C Dessert 570 kcal	4,85 €
Sa, 30.12.99			0,00 €		0,00 €		0,00 €

Ihr ASB Fahrdienst
I. Fendler

Ihr ASB Küchenteam
F. Hollmeyer
Küchenleiter

Zusatzstoffe:

- 1 mit Antioxidationsmittel
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Farbstoffen
- 4 mit Süßungsmittel
- 5 enthält eine Phenylalaninquelle
- 6 mit Geschmacksverstärker
- 7 mit Phosphat
- 8 geschwefelt
- 9 mit Süßungsmittel

Allergene:

- A Milchprodukte
- B Eierprodukte
- C Glutenhaltiges Getreide
- D Senfprodukte
- E Fischprodukte
- F Sellerieprodukte
- 15 chininhaltig

- Sok Schonkost
Veg vegetarisch
Kha kalorienarm

Wir verwenden nur in Ausnahmefällen Lebensmittel mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen. Diese sind auf unseren Menüplänen in Form von Kennziffern kenntlich gemacht. Wir verwenden ausschließlich jodiertes Salz.