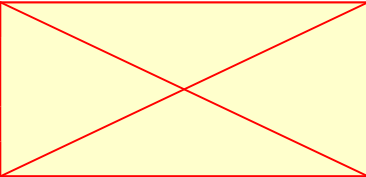


## Menüplan April 2018

Datum	<u>Menü 1</u>	<u>Menü 2</u>	<u>Menü3 (vegetarisch)</u>
<b>Alternativmenü</b> <b>täglich</b> <b>bestellbar</b>	<b>Menü S1</b> 7, 8 Schweineschnitzel Soße und Kartoffeln A Dessert 4,10 €	<b>Menü S2</b> 2, 7 Kräuterquark mit Leinöl Frühlingszwiebeln und A Kartoffeln, Dessert 3,40 €	
So, 01.04.18	6,7 Spanferkel-Krustenbraten 8 mit Blumenkohl-Romanesco- Möhrengemüse, Kartoffeln A,C Dessert 615 kcal 4,40 €	6,7 Spanferkel-Krustenbraten 8 mit Blumenkohl-Romanesco- Möhrengemüse, Kartoffeln A,C Dessert 615 kcal 4,40 €	6,7 Kohlrabitaler 8 mit Blumenkohl-Romanesco- Möhrengemüse, Kartoffeln A,C Dessert 580 kcal 3,40 €
Mo, 02.04.18	6,7 Rinder-Roulade „Hausfrauen 8 Art“ mit Rotkohl und Klöße A,C Dessert 610 kcal 4,40 €	6,7 Rinder-Roulade „Hausfrauen 8 Art“ mit Rotkohl und Klöße A,C Dessert 610 kcal 4,40 €	6 Gemüsepfanne mit Kohlrabi, Broccoli, Karottenscheiben (Pfanne Sommergarten) A,C Dessert 555 kcal 3,40 €
Di, 03.04.18	6,7 Frikadelle vom Schwein 8 mit Balkangemüse und Kartoffeln A,C Dessert 610 kcal 4,10 €	6,7 Hähnchenpfanne mit 8 Spargel und Pilzen in Sahne dazu Püree A,C Dessert 595 kcal 3,40 €	6,7 Gemüsefrikadelle 8 mit Balkangemüse und Kartoffeln A,C Dessert 580 kcal 3,40 €
Mi, 04.04.18	2,3 Fleischspieß mit Letschogemüse und Reis A Dessert 615 kcal 4,10 €	6,7 Graupeneintopf mit 8 Rindfleisch A,C Dessert 586 kcal 3,40 €	6,7 Letschogemüse und Reis 8 A,C Dessert 525 kcal 2,60 €
Do, 05.04.18	6,7 Schweineschnitzel mit 8 Kohlrabirahm und Kartoffeln A,C Dessert 605 kcal 4,10 €	6,7 Süß-saure Eier mit 8 Kartoffeln dazu Rohkostsalat A,C Dessert 585 kcal 3,40 €	6,7 vegetarische Gemüsepfanne 8 „Spanischer Art“ A,C Dessert 555 kcal 2,60 €
Fr, 06.04.18	6,7 Backfisch 8 mit Dillsoße und Kartoffeln dazu Rotkrautsalat A,E Dessert 615 kcal 4,10 €	6,7 Gulaschtopf mit 8 Schweinefleisch und Paprika und Kartoffelwürfel A,C Dessert 596 kcal 3,40 €	6 Spätzle-Pilzpfanne A,C Dessert 549 kcal 3,40 €
Sa, 07.04.18	6,7 Kohlrabieintopf mit 8 Schweinefleisch A,C Dessert 584 kcal 3,40 €	6,7 Möhreeneintopf mit 8 Hühnerfleisch A,C Dessert 575 kcal 3,40 €	6,7 Möhreeneintopf 8 A,C Dessert 565 kcal 2,60 €
So, 08.04.18	6,7 Kasselerbraten mit 8 Sauerkraut und Kartoffeln A,C Dessert 615 kcal 4,40 €	6,7 Kasselerbraten mit 8 Sauerkraut und Kartoffeln A,C Dessert 615 kcal 4,40 €	6,7 Frühlingsrolle mit Sahnesoße 8 und Püree A,C Dessert 545 kcal 3,40 €
Mo, 09.04.18	2,4 Eierspätzle mit 6,7 Putengeschnitzeltem dazu Rohkost A,C Dessert 600 kcal 4,10 €	2,3 Eierpfannkuchen mit 4 Zucker A,C Dessert 515 kcal 3,40 €	2,3 Eierpfannkuchen mit 4 Zucker A,C Dessert 515 kcal 3,40 €

## Menüplan April 2018

Datum	<u>Menü 1</u>	<u>Menü 2</u>	<u>Menü3 (vegetarisch)</u>
Di, 10.04.18	3,4 Gefüllte Paprikaschote mit Paprikarahmsoße und Reis A,C Dessert 615 kcal 4,10 €	6,7 Grüner Bohneneintopf mit Rauchwürfel 8 A,C Dessert 595 kcal 3,40 €	6,7 Grüner Bohneneintopf 8 A,C Dessert 565 kcal 2,60 €
Mi, 11.04.18	3,4 Eisbein mit Sauerkraut und Kartoffeln 6,7 8 A,C Dessert 625 kcal 4,10 €	2,3 Kräuterquark mit Leinöl und Kartoffeln 7,8 A Dessert 570 kcal 3,40 €	2,3 Kräuterquark mit Leinöl und Kartoffeln 7,8 A Dessert 570 kcal 3,40 €
Do, 12.04.18	3,4 Hähnchenschnitzel auf Ratatouille-Gemüse und Spirelli-Nudeln 6 A,C Dessert 580 kcal 4,10 €	6,7 Brühkartoffeln mit Rindfleisch 8 A,C Dessert 584 kcal 3,40 €	6 Ratatouille-Gemüse und Spirelli-Nudeln A,C Dessert 536 kcal 2,60 €
Fr, 13.04.18	2,7 Mariniertes Hering nach Art des Hauses mit Kartoffeln 8 A,E Dessert 584 kcal 4,10 €	6,7 Eier in Senfsoße mit Kartoffeln dazu Rote Bete 8 A,C Dessert 565 kcal 3,40 €	6,7 Eier in Senfsoße mit Kartoffeln dazu Rote Bete 8 A,C Dessert 565 kcal 3,40 €
Sa, 14.04.18	6 Nudleintopf mit Gemüse und Hühnerfleisch A Dessert 575 kcal 3,40 €	6 Nudleintopf mit Gemüse und Hühnerfleisch A Dessert 575 kcal 3,40 €	6 Nudleintopf mit Gemüse A Dessert 565 kcal 2,60 €
So, 15.04.18	6,7 Hähnchenfilet gefüllt mit Spinat und Käse dazu Blumenkohl und Kartoffeln 8 A,C Dessert 590 kcal 4,40 €	6,7 Hähnchenfilet gefüllt mit Spinat und Käse dazu Blumenkohl und Kartoffeln 8 A,C Dessert 590 kcal 4,40 €	6 Pfannengemüse Franz. Art mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Zucchini A,C Dessert 545 kcal 3,40 €
Mo, 16.04.18	2,3 Jägerschnitzel mit Tomatensoße und Nudeln 4 A,C Dessert 585 kcal 3,40 €	2,3 Milchreis mit Zimt und Zucker 4 A Dessert 511 kcal 3,40 €	2,3 Milchreis mit Zimt und Zucker 4 A Dessert 511 kcal 3,40 €
Di, 17.04.18	6 Hühnerfrikassee nach Art des Hauses mit Reis A,C Dessert 580 kcal 4,10 €	6,7 Linseneintopf mit Cocktaillknacker 8 A Dessert 585 kcal 3,40 €	6,7 Linseneintopf mit Gemüse 8 A Dessert 545 kcal 2,60 €
Mi, 18.04.18	6,7 Schweineschnitzel mit Sc,Hollandaise und Spargel dazu Kartoffeln 8 A,C Dessert 610 kcal 4,10 €	2,3 Rührei mit Püree und Gurkensalat in Sahne 6 A,C Dessert 549 kcal 3,40 €	6,7 Sc,Hollandaise und Spargel dazu Kartoffeln 8 A Dessert 565 kcal 3,40 €
Do, 19.04.18	6,7 Grützwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln 8 A,C Dessert 625 kcal 4,10 €	2,3 hausgemachter Kartoffelsalat mit Hackfleischfrikadelle 4,7 8 A Dessert 590 kcal 3,40 €	6 Asiatische Gemüsepfanne mit Reis A,C Dessert 545 kcal 2,60 €

## Menüplan April 2018

Datum	<u>Menü 1</u>	<u>Menü 2</u>	<u>Menü3 (vegetarisch)</u>
Fr, 20.04.18	6,7 Fischfilet Hoki mit 8 Kräutersoße, Broccoli- gemüse und Kartoffeln A,E Dessert 595 kcal 4,10 €	6,7 Möhreintopf 8 mit Hühnerfleisch A,C Dessert 565 kcal 3,40 €	6,7 Kohlrabitaler mit 8 Kräutersoße, Broccoligemüse und Kartoffeln A,E Dessert 570 kcal 3,40 €
Sa, 21.04.18	6,7 Kartoffelsuppe mit 8 Wiener Würstchen A,C Dessert 580 kcal 3,40 €	6,7 Kartoffelsuppe mit 8 Wiener Würstchen A,C Dessert 580 kcal 3,40 €	6,7 Kartoffelsuppe mit 8 Gemüse A Dessert 560 kcal 2,60 €
So, 22.04.18	6,7 Rindersauerbraten mit Soße 8 Rotkohl und Klöße A,C Dessert 613 kcal 4,40 €	6,7 Rindersauerbraten mit Soße 8 Rotkohl und Klöße A,C Dessert 613 kcal 4,40 €	A Kartoffeltaschen mit einer 6,7 Frischkäsefüllung und Sahnsoße und Gemüse Dessert 545 kcal 3,40 €
Mo, 23.04.18	2,4 Hähnchengeschnetzeltes mit 6 Currysoße und Reis A,C Dessert 562 kcal 4,10 €	2,3 Vanillegrießbrei mit 4 Fruchtsoße A Dessert 552 kcal 3,40 €	2,3 Vanillegrießbrei mit 4 Fruchtsoße A Dessert 552 kcal 3,40 €
Di, 24.04.18	6,7 Schnitzel vom Putenfilet 8 mit Zucchini-gemüse im Rahm und Kartoffeln A,C Dessert 588 kcal 4,10 €	2,3 Hackfleischbolognese 6 mit Gabelspaghetti A,C Dessert 584 kcal 3,40 €	6,7 Gemüseschnitzel mit 8 mit Zucchini-gemüse im Rahm und Kartoffeln A,C Dessert 565 kcal 3,40 €
Mi, 25.04.18	6,7 Bratwurst mit 8 Sauerkraut und Kartoffeln A,C Dessert 600 kcal 4,10 €	6,7 Eierragout mit Gemüse 8 und Kartoffeln A,C Dessert 586 kcal 3,40 €	6,7 Eierragout mit Gemüse 8 und Kartoffeln A,C Dessert 586 kcal 3,40 €
Do, 26.04.18	6,7 Fleischspieß mit Roma- 8 nesco-Gemüsemischung Soße und Kartoffeln A,C Dessert 610 kcal 4,10 €	6,7 Soljanka mit Toastbrot 8 A,C Dessert 570 kcal 3,40 €	6,7 Sellerieschnitzel mit 8 Romanesco-Gemüse- mischung, Soße, Kartoffeln A,C Dessert 586 kcal 3,40 €
Fr, 27.04.18	6,7 Gedünstetes Seelachsfilet 8 mit Sc. Hollandaise und Spargel dazu Kartoffeln A,C Dessert 585 kcal 4,10 €	2,3 Kräuterquark mit Leinöl 7,8 und Kartoffeln A Dessert 569 kcal 3,40 €	2,3 Kräuterquark mit Leinöl 7,8 und Kartoffeln A Dessert 569 kcal 3,40 €
Sa, 28.04.18	6,7 Gemüseintopf 8 Pichelsteiner Art mit Fleischeinlage A,C Dessert 565 kcal 3,40 €	6,7 Gemüseintopf 8 Pichelsteiner Art mit Fleischeinlage A,C Dessert 565 kcal 3,40 €	6,7 Gemüseintopf 8 Pichelsteiner Art A,C Dessert 545 kcal 2,60 €

## Menüplan April 2018

Datum	<u>Menü 1</u>	<u>Menü 2</u>	<u>Menü3 (vegetarisch)</u>
So, 29.04.18	6,7 Gefüllter Kalbsbrustbraten 8 mit Gemüse Leipziger Allerlei und Kartoffeln A,C Dessert 605 kcal 4,10 €	6,7 Gefüllter Kalbsbrustbraten mit 8 Gemüse Leipziger Allerlei und Kartoffeln A,C Dessert 605 kcal 4,10 €	6,7 Spargel-Käsemedaillon mit 8 Gemüse Leipziger Allerlei und Kartoffeln A,C Dessert 585 kcal 3,40 €
Mo, 30.04.18	6,7 Krautgulasch vom Schwein 8 mit Weißkohl und Kartoffeln A,C Dessert 615 kcal 4,10 €	6,7 Blumenkohl mit 8 Fleischklösschen im Rahm dazu Kartoffeln A,C Dessert 586 kcal 3,40 €	6,7 Blumenkohl in Rahm 8 mit Kartoffeln A,C Dessert 510 kcal 2,60 €

**Gültig für die Stadt Vetschau, bei der Lieferung ins Umland Vetschau erlauben wir uns einen Zuschlag von 1,50 € pro Menü zu erheben.**

**Ihr ASB Fahrdienst**

**Ihr ASB Küchenteam  
Gez. Hollmeyer  
Küchenleiter**

**I. Fendler**

**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

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.