

Menüplan März 2018

<u>Datum</u>	<u>Menü 1</u>	<u>Menü 2</u>	<u>Menü3 (vegetarisch)</u>
Alternativmenü täglich bestellbar	Menü S1 7,8 Schweineschnitzel Soße und Kartoffeln A Dessert 4,10 €	Menü S2 2,7 Kräuterquark mit Leinöl Frühlingszwiebeln und A Kartoffeln, Dessert 3,40 €	
Do, 01.03.18	7 Fischfrikadelle mit 8 Remouladensoße und Bratkartoffeln dazu Rohkost A,C Dessert 615 kcal E 4,10 €	7 Wirsingkohleintopf 8 mit Rauchfleisch A,C Dessert 595 kcal 3,40 €	6 Thai- Nudelpfanne A,C Dessert 545 kcal 3,40 €
Fr, 02.03.18	7 Königsberger Klopse mit 8 Kapernsoße und Kartoffeln dazu Rote Bete A,C Dessert 605 kcal 4,10 €	3 Kräuterquark mit Leinöl 8 und Kartoffeln A,C Dessert 586 kcal 3,40 €	3 Kräuterquark mit Leinöl 8 und Kartoffeln A,C Dessert 586 kcal 3,40 €
Sa, 03.03.18	6 Nudleintopf mit Gemüse und Hühnerfleisch A Dessert 582 kcal 3,40 €	6 Nudleintopf mit Gemüse und Hühnerfleisch A Dessert 582 kcal 3,40 €	6 Nudleintopf mit Gemüse A Dessert 565 kcal 2,60 €
So, 04.03.18	7 Hähnchenfilet natur mit Soße 8 Blumenkohl-Romanesco-Gemü und Kartoffeln A,C Dessert 600 kcal 4,40 €	7 Hähnchenfilet natur mit Soße 8 Blumenkohl-Romanesco-Gemü und Kartoffeln A,C Dessert 600 kcal 4,40 €	7 Sellerieschnitzel mit Soße 8 Blumenkohl-Romanesco-Gemüse und Kartoffeln A,C Dessert 580 kcal 3,40 €
Mo, 05.03.18	7 Frikadelle vom Schwein 8 mit Gemüse Leipziger Allerlei und Kartoffeln A,C Dessert 610 kcal 4,10 €	7 Pfanne von der Pute mit 8 Lauch und Pilzen in Sahne dazu Püree A,C Dessert 595 kcal 3,40 €	7 vegetarische Gemüsepfanne 8 „Spanischer Art“ A,C Dessert 535 kcal 3,40 €
Di, 06.03.18	7 Mariniertes Hering 8 "Hausfrauen Art" mit Kartoffeln A,E Dessert 584 kcal 4,10 €	2 Hackfleischbolognese mit 4 Gabelspaghetti A,C Dessert 575 kcal 3,40 €	2 Gemüsebolognese mit 4 Nudeln A,C Dessert 535 kcal 2,60 €
Mi, 07.03.18	7 Rindergulasch mit Speckbohnen und Kartoffeln A,C Dessert 610 kcal 4,10 €	2 Eierpfannkuchen mit Zucker A,C Dessert 511 kcal 3,40 €	2 Eierpfannkuchen mit Zucker A,C Dessert 511 kcal 3,40 €
Do, 08.03.18	7 Fleischkäse mit Soße 8 Bayr. Kraut und Kartoffeln A,C Dessert 615 kcal 4,10 €	7 Linseneintopf mit 8 Cocktaillknacker A,C Dessert 598 kcal 3,40 €	6 Schupf – Nudelpfanne mit Bohnen und Paprika A Dessert 549 kcal 3,40 €
Fr, 09.03.18	7 Zigeuner-Spieß mit 8 Letschogemüse und Reis A,C Dessert 595 kcal 4,10 €	7 Eier in süß-saurer Soße 8 mit Kartoffeln dazu Möhrenrohkost A,B Dessert 565 kcal 3,40 €	7 Eier in süß-saurer Soße 8 mit Kartoffeln dazu Möhrenrohkost A,B Dessert 565 kcal 3,40 €

Menüplan März 2018

Datum	<u>Menü 1</u>	<u>Menü 2</u>	<u>Menü3 (vegetarisch)</u>
Sa, 10.03.18	7 Kartoffelsuppe mit 8 Wiener Würstchen A Dessert 575 kcal 3,40 €	7 Kartoffelsuppe mit 8 Wiener Würstchen A Dessert 575 kcal 3,40 €	7 Kartoffelsuppe mit 8 Gemüse A Dessert 528 kcal 2,60 €
So, 11.03.18	6.7 Schweine-Schinkenbraten mit 8 Soße, Mischgemüse und Kartoffeln A,C Dessert 605 kcal 4,40 €	6.7 Schweine-Schinkenbraten 8 mit Soße, Mischgemüse und Kartoffeln A,C Dessert 605 kcal 4,40 €	x Veget. Frühlingsrolle mit Sahnesoße und Püree Desert 548 kcal 3,40 €
Mo, 12.03.18	7 Putenrahmgulasch 8 mit Champignon und Kartoffeln A,C Dessert 585 kcal 4,10 €	2 Vanillegrießbrei 4 mit Fruchtsoße A Dessert 585 kcal 3,40 €	2 Vanillegrießbrei 4 mit Fruchtsoße A Dessert 585 kcal 3,40 €
Di, 13.03.18	2 gefüllte Paprikaschote 4 mit Paprikasoße und Reis A,C Dessert 610 kcal 4,10 €	7 Rahmspinat 8 mit Rührei Kartoffeln A,C Dessert 589 kcal 3,40 €	7 Rahmspinat 8 mit Rührei Kartoffeln A,C Dessert 589 kcal 3,40 €
Mi, 14.03.18	7 Hähnchenschnitzel mit 8 Vita-Gemüsemischung in Sahne und Kartoffeln A,C Dessert 596 kcal 4,10 €	7 Erbseneintopf mit 8 Wiener Würstchen A Dessert 579 kcal 3,40 €	6 Mexikanisches Pfannengemüse A,C Dessert 525 kcal 3,40 €
Do, 15.03.18	7 Hackröllchen Art Cevapcici 8 mit Balkangemüse und Kartoffeln A,C Dessert 600 kcal 4,10 €	2 hausgemachter Kartoffelsalat 8 mit Schnitzel vom Schwein A Dessert 590 kcal 3,40 €	2 Gemüseschnitzel mit 8 Soße, Balkangemüse und Kartoffeln A Dessert 588 kcal 3,40 €
Fr, 16.03.18	7 Fischfilet vom Dorsch mit 8 Kräutersoße, Möhrengemüse und Kartoffeln A,C Dessert 598 kcal E 4,10 €	6.,7 Grüne Bohneneintopf mit 8 Rauchfleisch A,C Dessert 575 kcal 3,40 €	2 Grüne Bohneneintopf 4 A,C Dessert 565 kcal 2,60 €
Sa, 17.03.18	7 Gemüseeintopf Pichelsteiner A 8 mit Schweinefleisch A,C Dessert 565 kcal 3,40 €	7 Gemüseeintopf Pichelsteiner A 8 mit Schweinefleisch A,C Dessert 565 kcal 3,40 €	7 Gemüseeintopf Pichelsteiner Art 8 A,C Dessert 555 kcal 2,60 €
So, 18.03.18	7 Putenrollbraten mit Soße 8 Blumenkohl und Kartoffeln A,C Dessert 605 kcal 4,40 €	7 Putenrollbraten mit Soße 8 Blumenkohl und Kartoffeln A,C Dessert 605 kcal 4,40 €	7 vegetarische Lasagne 8 A,C Dessert 525 kcal 3,40 €
Mo, 19.03.18	7 Wirsingkohlroulade mit 8 Soße und Kartoffeln A,C Dessert 610 kcal 4,10 €	6 Primo Pasta Pfanne mit Penne-Nudeln, Hähnchenfleisch frittierten Paprika und Gemüse A,C Dessert 587 kcal 3,40 €	2 Gemüsebällchen mit Jägersoße 6 und Kartoffeln dazu Rohkostsalat A,C Dessert 585 kcal 3,40 €

Menüplan März 2018

Datum	<u>Menü 1</u>	<u>Menü 2</u>	<u>Menü3 (vegetarisch)</u>
Di, 20.03.18	7 Schweinegulasch mit 8 Paprika und Nudeln A,C Dessert 595 kcal 4,10 €	2 Milchreis mit 4 Zimt/Zucker A Dessert 511 kcal 3,40 €	2 Milchreis mit 4 Zimt/Zucker A Dessert 511 kcal 3,40 €
Mi, 21.03.18	7 Paniertes Hähnchenschnitzel n 8 Soße, Kaisergemüse und Kartoffeln A,C Dessert 605 kcal 4,40 €	7 Kohlrübeneintopf mit 8 Schweinefleisch A,C Dessert 576 kcal 3,40 €	7 Gemüseschnitzel mit 8 Soße, Kaisergemüse und Kartoffeln A,C Dessert 575 kcal 3,40 €
Do, 22.03.18	7 Grützwurst mit 8 Sauerkraut und Kartoffeln A,C Dessert 615 kcal 4,10 €	6 Putenpfanne mit Paprika in Sahnsoße und Reis A,C Dessert 585 kcal 3,40 €	6 Asiatische Gemüsepfanne mit Reis A,C Dessert 532 kcal 2,60 €
Fr, 23.03.18	7 Gedünstetes Seelachsfilet mit 8 Spreewaldsoße und Kartoffeln dazu Rotkrautsalat A,C Dessert 582 kcal E 4,40 €	7 Eierragout mit Gemüse 8 und Kartoffeln A,C Dessert 586 kcal 3,40 €	7 Eierragout mit Gemüse 8 und Kartoffeln A,C Dessert 586 kcal 3,40 €
Sa, 24.03.18	6 Brühreis mit Gemüse und Hühnerfleisch A,C Dessert 565 kcal 3,40 €	6 Brühreis mit Gemüse und Hühnerfleisch A,C Dessert 565 kcal 3,40 €	6 Brühreis mit Gemüse A,C Dessert 560 kcal 2,60 €
So, 25.03.18	6.7 Gebratene Hähnchenkeule mit 8 Rotkohl und Klöße A,C Dessert 605 kcal 4,40 €	6.7 Gebratene Hähnchenkeule mit 8 Rotkohl und Klöße A,C Dessert 605 kcal 4,40 €	6 Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse dazu Sahnsoße und Gemüse A,C Dessert 525 kcal 3,40 €
Mo, 26.03.18	2 Hühnerfrikassee mit Spargel 6 Champignon und Reis A,C Dessert 588 kcal 4,10 €	6 Kartoffelpuffer mit Apfelmus A,C Dessert 515 kcal 3,40 €	6 Kartoffelpuffer mit Apfelmus A,C Dessert 515 kcal 3,40 €
Di, 27.03.18	7 Schweineschnitzel mit 8 ZucchiniGemüse in Sahne und Kartoffeln A,C Dessert 612 kcal 4,10 €	7 Kohlrabieintopf mit 8 Schweinefleisch A,C Dessert 575 kcal kcal 3,40 €	7 Spargel-Käsetaler mit 8 ZucchiniGemüse in Sahne und Kartoffeln A,C Dessert 585 kcal 3,40 €
Mi, 28.03.18	2 Jägerschnitzel mit 6 Tomatensoße und Nudeln A,C Dessert 570 kcal 4,10 €	2 hausgemachter Kartoffelsalat 8 mit Bratwurst A Dessert 585 kcal 3,40 €	2 Ratatouille – Gemüse mit 8 Nudeln A Dessert 545 kcal 3,40 €

Menüplan März 2018

<u>Datum</u>	<u>Menü 1</u>	<u>Menü 2</u>	<u>Menü3 (vegetarisch)</u>
Do, 29.03.18	2 Rinder-Tafelspitz mit 7 Meerrettichsoße und Kartoffeln dazu Rote Bete A,C Dessert 615 kcal 4,10 €	2 Kräuterrührei mit 6 Gurkensalat in Sahne und Püree A,B Dessert 560 kcal 3,40 €	2 Kräuterrührei mit 6 Gurkensalat in Sahne und Püree A,B Dessert 560 kcal 3,40 €
Fr, 30.03.18	7 Steinbeißerfilet (Fisch) mit 8 Zitronen-Buttersoße, Broccoli und Kartoffeln A,C Dessert 605 kcal E 4,40 €	7 Steinbeißerfilet (Fisch) mit 8 Zitronen-Buttersoße und Broccoli und Kartoffeln A,C Dessert 605 kcal E 4,40 €	2 Kräuterquark mit Leinöl 8 und Kartoffeln A Dessert 588 kcal 3,40 €
Sa, 31.03.18	7 Frühlingsgemüse Eintopf 8 mit Hühnerfleisch A,C Dessert 570 kcal 3,40 €	7 Frühlingsgemüse Eintopf 8 mit Hühnerfleisch A,C Dessert 570 kcal 3,40 €	7 Frühlingsgemüse Eintopf 8 A,C Dessert 560 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

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.

Ihr ASB Küchenteam
Gez. Hollmeyer
Küchenleiter