

Speiseplan August 2026

Datum		Mittagessen Menü 1	Menge	Preis €	Mittagessen Menü 2	Menge	Preis €	Mittagessen Menü 3	Menge	Preis €
Mo	03.08	Quark g, Kartoffeln, Leinöl h		6,60	Wiener im Speckmantel a,i,3,5, Kartoffelbrei g,3, Schmorgurken 3,5		7,00	Wirsingkohleintopf i, Brot a, Joghurt g,s		6,50
Di	04.08	Nürnberger Bratwürstchen a,i,k,5, Kartoffelbrei g,3, Bayrisch Kraut		7,00	Fischroulade a,c,f,g,i, Kartoffeln, Blattspinat a		7,20	Salatteller mit Frühlingsrollen a,d,g,h,i,m,k,s,2,3		6,50
Mi	05.08	Bulette a,c,g,k, Kartoffeln, Mischgemüse		7,00	Spinatknödel a,c,g, Rahmchampignon g		6,80	Geflügelsalat e,g,i auf Eisbergsalat , Brötchen a,c,g		6,80
Do	06.08	Soljanka a,g,i,k,s,1,2,3, Eierplinse a,c,g, Apfelmus s		7,00	Spanferkelbraten 3,5, Klöße a,c,g,s, Speckbohnen g,3,5		7,40	Salatteller mit Käsewürfel a,d,g,h,i,m,k,s,2,3		6,50
Fr	07.08	Gemüsecremesuppe i, Brot a, Pudding e,g		6,50	Schaschlykpfanne a,3,5, Kartoffeln		7,40	Brathering i,k,4,6, Bratkartoffeln		7,20
Mo	10.08	Rührei c, Kartoffeln, Spinat a,g		6,60	Fleischspieß a,c,g,i,k, Kartoffeln, Paprikagemüse		7,00	Marinierter Hering f,g,2,3,5, Kartoffeln		7,20
Di	11.08	Hähnchenbrust, Kartoffeln, Buttergemüse g		7,20	Kohlroulade a,c,g,i,k, Kartoffeln		7,40	Salatteller mit Blumenkohl im Backteig a,c,d,g,h,i,m,k,s,2,3		6,50
Mi	12.08	Jägerschnitzel a,c,g,i,k,2,3,5, Nudeln a,c,g, Tomatensoße a,g,s		7,00	Seelachs- Schlemmerfilet a,c,f,g, Blattspinat a, Kartoffeln		7,20	Bunter Kartoffelsalat a,c,g,3,5, Blumenkohlmedaillon a,c,g,i		6,80
Do	13.08	Kartoffelpuffer a,c,g, Apfelmus s		6,50	Gulasch a,i, Klöße a,c,g, Rotkohl		7,40	Salatteller mit Hähnchenbrust a,d,g,h,i,m,s,3,5		6,50
Fr	14.08	Großmutters Krauttopf a,i, Brot,g Rote Grütze s,1,2,4		6,50	Bratkartoffeln, Putensteak, Rahmchampignon g		7,20	Apfelstrudel a,c,g,6, Vanillesoße c,g		6,50
Mo	17.08	Grießbrei a,g, Erdbeeren		6,50	Gefülltes Schnitzel a,c,g, Kartoffeln, Mischgemüse		7,20	Bauernsoljaka a,i,3,5, Brötchen a,c,g		7,00
Di	18.08	Eier, Senfsoße a,g,k,s, Kartoffeln, Rote Bete i		6,60	Schweineroulade k, Kartoffeln, Butter-Wirsing		7,40	Salatteller mit Hähnchenspieß a,g,h,i,s,3		6,50

Am Liefertag können nur
Bestellungen bis **8:00 Uhr**
berücksichtigt werden.
Nutzen Sie zur Bestellung auch
unseren Anrufbeantworter
0 353 62 . 74 00 44

ASB Großküche Schönewalde
Tel.: 0 353 62 . 229
Fax: 0 353 62 . 66 71
Mail: grosskueche@asbee.de

Platz für ein Kundenetikett

Essenteilnehmer:

Name:

Straße:

Wohnort:

Speiseplan August 2026

Datum	Mittagessen Menü 1	Menge	Preis €	Mittagessen Menü 2	Menge	Preis €	Mittagessen Menü 3	Menge	Preis €
Mi 19.08	Königsberger Klops a,c,g,i,k, Kartoffeln, Blumenkohlsoße a,g		7,00	Hirtenkäse paniert a,c,g, Gnocchi a,g, Pfannengemüse		6,80	Kartoffelsalat g,k,2,3, Putenschnitzel a,c,g		6,80
Do 20.08	Kasselerbraten, Kartoffeln, Bayrisch Kraut		7,40	Putensteak mit Ananas s, Reis, Brokkoli a,g		7,20	Salatteller mit Backcamembert a,c,g,h,i,m,k,s,2,3		6,50
Fr 21.08	Grüne Bohneneintopf i, Brot a, Joghurt g,s		6,50	Geflügelleber, Kartoffelbrei g,3, Zwiebelgemüse		7,20	Gefüllte Eierplinke a,c,g, Apfelkompott s		6,50
Mo 24.08	Nudeln a,c,g, Tomatensoße a,g,s Käse g		6,60	Hähnchenkeule, Kartoffeln, Bohnen		7,20	Leipziger Allerlei i, Brot a, Kompott g,s		6,50
Di 25.08	Hähnchengeschnetzeltes, Eierknöpfe a,c,g, Mischsalat s		7,20	Schweinemedallions, Kartoffeln, Brokkoli a,g		7,40	Salatteller Hawaii a,g,h,i,m,s,2,3		6,50
Mi 26.08	Putenschnitzel a,c,g, Kartoffeln, Blumenkohl g		7,20	Forellenfilet f, Kartoffeln, Sommergemüse		7,20	Käseplatte a,c,e,g,i, Schwarzbrot a		7,70
Do 27.08	Hackbällchenpfanne a,c,g,i,k, Reis		7,20	Rinderroulade i,k, Kartoffeln, Kaisergemüse		8,00	Salatteller mit gefülltem Champignon a,c,d,g,h,i,m,k,s,2,3		6,50
Fr 28.08	Bratwurst a,3,5, Kartoffelbrei g,3, Gurkensalat s		7,00	Kartoffel-Lauchpfanne mit Hirtenkäse g		6,80	Nudelaufbau mit Lachs a,c,f,g		6,80
Mo 31.08	Kartoffelsuppe i, 2 Wiener a,3,5		6,50	Römerbraten 3,5, Kartoffelbrei g,3, Rahmgemüse a,g		7,00	Vanillemilchreis g, Beerenkompott		6,50

Nutzen Sie auch unser ONLINE.Bestellfunktion unter bestellung-asbee.de
oder unsere App bestellung-asbee.de/mobil

Zusatzstoffe

- 1 Farbstoffe
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 Phosphat
- 6 Süßungsmittel
- 7 geschwefelt/geschwärzt
- 8 gewachst

Allergene

- a-glutenhaltiges/ Getreide(Weizen)
- b-Krebstiere
- c - Eier
- d - Soja
- e - Erdnüsse

- f - Fisch
- g - Milch / Laktose
- h - Schalenfrüchte
- i - Sellerie
- k - Senf
- l - Lupine
- m - Sesam
- s - Sulfide
- w - Weichtiere
- V - Vegetarisch
- Y - enthält Alkohol

Informationen

Unsere Soßen werden ausschließlich mit Weizenmehl (a) gebunden.
Dunkle Soßen enthalten Zuckercouleur(1,7).Hackfleisch stellen wir selbst her dazu verwenden wir Eier(c),Senfkörner(k) und Weizenbrötchen(a).Unsere Teigwaren enthalten Eier(c) und Weizenmehl(a). Gemüsebeilagen werden mit Butter(g) und Semmelmehl(a) verfeinert. Eintöpfe und Soßen enthalten Sellerie(i). Kartoffelbrei enthält Butter(g), Milch(g) und Sulfide(s). Unsere Kartoffeln sind konserviert mit E222 und E223.
Als Bratfett verwenden wir Margarine(1) und Rapsöl.

Speiseplanänderung vorbehalten!

Bitte vergessen Sie nicht
Ihren Namen drauf zu schreiben