Speiseplan Juni 2025





Datum		Mittagessen Menü 1	Menge	Preis €	Mittagessen Menü 2	Menge	Preis €	Mittagessen Menü 3	Menge Preis €	
Mc	02.06	Wurstgulasch a,i,k,2,3,5, Nudeln a,c,g		3	Gefüllte Zucchini a,d,g,i,V, Gnocchi a,g, Pfannengemüse		6,80	Weiße Bohneneintopf i, Brot a,, Erdbeeren		6 ,20
Di	03.06	Hähnchengeschnetzeltes, Kartoffeln, Salat s	7	7,00	Kochfisch f, Reis, Blattspinat a		€ 31 6,90	Salatteller mit Zucchini a,g,h,i,s,3		6,50
Mi	04.06	Bulette a,c,g,k, Kartoffeln, Buttermöhren g		3	Champignonrahmpfanne a,g,V, Semmelknödel a,c,g		6,80	Geflügelsalat e,g,i auf Eisbergsalat, Brötchen a,c,g		6,80
Do	05.06	Soljaka a,i,3,5, Eierplinse a,c,g, Apfelmus s		3	Rahmgulasch _g , Kartoffeln, Rotkohl		3	Salatteller mit Fischpraliene a,c,f,g,h,i,s,3		6 ,50
Fr	06.06	Gemüsecremesuppe i, Brot a, Erdbeequark _{g,2,4}		6,20	Pfingstochsenbraten i,Y , Klöße a,c,g, Speckbohnen g,3,5		ربي 7,80	Sülze a,i,k,2,3,4,5, Bratkartoffeln, Remoulade g,s		3
Мс	09.06									
Di	10.06	Jägerschnitzel a,c,g,i,k,2,3,5, Kartoffeln, Mischgemüse		7,00	Gefüllte Paprikaschote a,c,g, Kartoffeln, Bohnen,		3	Kaiserschmarrn a,c,g, Apfelkompott		6,50
Mi	11.06	Spaghetti a,c,g, Gemüsebolognese a,g		6,80	Wildlachsfilet, Spargel, Kartoffeln, Zitronensoße a,g,f,s		€ 31 8,20	Salatteller mit Schnitzelstreifen a,c,g,h,i,k,s,3		6,50
Do	12.06	Schweinegulasch 2,3, Kartoffeln, Rotkohl		7,00	Asia Nudelpfanne mit Hühnerfleisch a,c,d,e,i,m,s		7 ,00	Gemüselasagne a,c,d,g,i, Kräutersoße a,g		6,80
Fr	13.06	Leipziger Allerlei i, Brot a, Pudding e,g		6,20	Bratkartoffeln, Hackspieß a,c,g,i,k, Paprikasoße a,g		7 ,00	Nudelauflauf, Lachs, Spinat a,c,f,g		7,20
Mc	16.06	Makkaroni a,c,g, Tomatensoße mit Jagdwurst a,g,k,2,3		7,00	Gefüllte Hähnchenbrust a,c,g, Kartoffeln, Gartengemüse		7 ,00	Spargelcremesuppe g, Schwarzbrot a, Dessert g		6,50
Di	17.06	Grießbrei a,g, Erdbeeren	É	6,50	Burgunderbraten i,Y, Kartoffeln, Rotkohl		ربي 7,80	Salatteller mit Chicken Wings a,d,g,h,i,m,k,s,3,4,5		6,50

Bitte wenden.

Ò

Ò

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

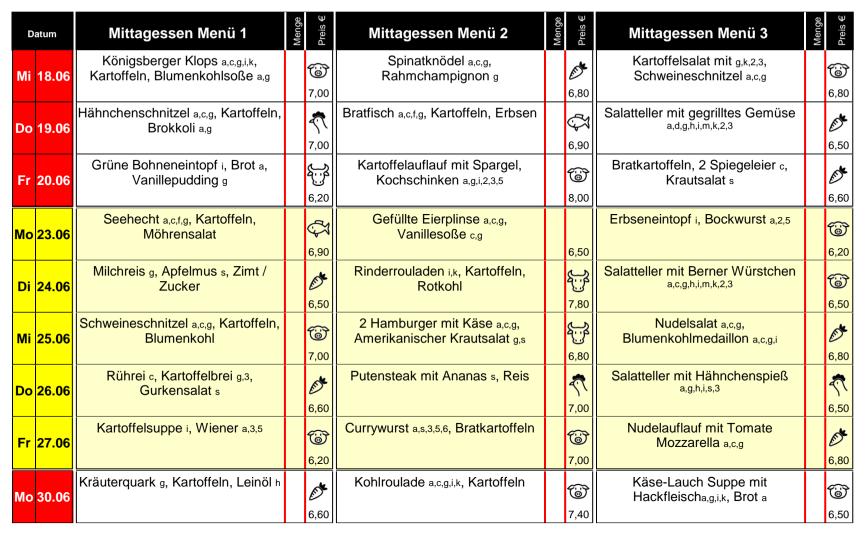
Mail: grosskueche@asbee.de

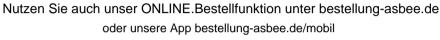
Platz für ein Kundenetikett	

Essenteilnehmer:

Name:		
Straße:		
Wohnort:		

Speiseplan Juni 2025





Bitte wenden.

Ò

Ò





<u>Zusatzstoffe</u>
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 I - 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 enhalten Eier(c) und Weizenmehl(a). Gemüsebeilagen werden

Speiseplanänderung vorbehalten!

verfeinert. Eintöpfe und Soßen enthalten Sellerie(i). Kartoffelbrei enhält Butter(g), Milch(g) und Sulfide(s).

Als Bratfett verwenden wir Margarine(1) und Rapsöl.

Unsere Kartoffeln sind konserviert mit E222 und

mit Butter(g) und Semmelmehl(a)

Bitte vergessen Sie nicht Ihren Namen drauf zu schreiben