



Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Des-sert*	Sa-lat*	Kuchen
	Tagesmenü	Hausmannskost	Feinschmecker	kleine Mahlzeit	fleischarme Menüs	Gourmet		Anzahl								
Mo 27.07.	Wirsingintopf mit Fleischklößchen vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S Art. 5629 ● L 5,00 €	Geschmortes Bauchfleisch vom Schwein auf Sauerkraut und Stampfkartoffeln M,Me,La Art. 5176 6,50 €	Schlemmerfilet vom Alaska-Seelachs (aus Blöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Garnitur, dazu Frühlingspüree Fi,M,Me,La Art. 5464 ● L 6,25 €	Feines Hühnerfrikassee mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S Art. 5933 ● L 5,30 €	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4524 ☞ ● L 5,80 €	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G,G1,G2,M,Me,La,Sn Art. 4212 ● L 6,15 €	Mo									
Di 28.07.	Makkaroni in feiner Tomatensoße G,G1,M,Me,La,S Art. 5319 ☞ ● L 5,25 €	Schweinschaxenfleisch in deftiger Senfsoße, dazu Weißkohl-Gemüse und Kartoffelpüree Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 5168 ● 5,65 €	Paniertes Schweineschnitzel mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln G,G1,M,Me,La Art. 5169 ● L 6,40 €	Alaska-Seelachsstreifen in Gurkenrahmsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S Art. 5990 ● L 5,55 €	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur Art. 4560 ☞ ● 6,15 €	Paniertes Hähnchen-Krusty (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) mit bunter Gemüsevielfalt, dazu Kartoffelwürfel mit Käsesoße G,G1,G3,M,Me,La,S Art. 4749 ● L 6,65 €	Di									
Mi 29.07.	Schokogrießauflauf mit Sauerkirschen (mit Süßungsmitteln) 9,G,G1,M,Me,La Art. 5532 ☞ ● L 5,20 €	Kartoffel-Gemüseauflauf G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 5392 ☞ ● 5,50 €	Gebratene Hähnchenbrust in Cremesoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 5704 ● L 6,10 €	Möhreneintopf vegetarisch Art. 5953 ☞ ● L 4,70 €	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4570 ☞ ● 5,95 €	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn Art. 4418 ● L 7,20 €	Mi									
Do 30.07.	Rührei mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln Ei,M,Me,La Art. 5360 ☞ ● L 5,15 €	Zwei große Pfannkuchen mit Kirschfüllung G,G1,Ei,M,Me,La Art. 5547 ☞ L 5,65 €	Alaska-Seelachs in Feinschmecker-Soße mit Spinat , dazu Langkornreis G,G1,Fi,M,Me,La,S Art. 5483 ● L 5,95 €	Herzhaftes Rostbratwürstchen vom Schwein in kräftiger Bratensoße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 3,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 5925 ● 5,95 €	Mediterrane Paprikagemüse-Pfanne mit Weichkäse, dazu Rosmarinkartoffeln M,Me,La Art. 4550 ☞ ● 6,20 €	Hackfleischröllchen vom Schwein in Weinbrandsoße dazu grüne Bohnen und Reismudeln mit Tomaten-Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4007 ☞ ● 6,15 €	Do									
Fr 31.07.	Gemüseintopf nach "Gärtnerin Art" mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S Art. 4612 ● L 5,45 €	Feines Hühnerfrikassee mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S Art. 5706 ● L 5,70 €	Frikadelle vom Schwein "Fürsterin Art" mit Blumenkohl und Salzkartoffeln G,G1,Ei,Sn Art. 5023 ● 5,65 €	Omelette "naturell" mit Erbsen und Kartoffeln in Kräutersoße G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 5997 ☞ ● L 5,20 €	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4516 ☞ L 5,80 €	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln Art. 4759 ● 6,65 €	Fr									
Sa 01.08.	Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La Art. 5305 ☞ L 5,15 €	Schwäbisches Linsengericht mit Wiener Würstchen vom Schwein, dazu Spätzle 20,3,G,G1,Ei,S,Sn Art. 5357 ● 5,55 €	Feines Omelette in Käsesoße dazu buntes Gartengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 5364 ☞ ● L 5,80 €	Schweinegeschnetzeltes in Pilzsoße mit Rotkohl und Stampfkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S Art. 5916 ● L 5,55 €	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4571 ☞ ● 5,85 €	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4320 ☞ ● 8,15 €	Sa									
So 02.08.	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4097 ● L 5,15 €	Schweinegulasch in dunkler Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 5134 ● 6,00 €	Eisbeinflisch mit Sauerkraut , dazu Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La Art. 5145 ● 6,25 €	Herzhaftes Rindergulasch mit grünen Bohnen in Soße und Salzkartoffeln G,G1 Art. 5917 ● 6,15 €	Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise G,G1,M,Me,La,S Art. 4561 ☞ ☞ ● 6,05 €	Zartes Gulasch vom Hirsch in Pfifferling-Weißwein-Soße, dazu Rosenkohl mit Speck und Knöpfelspätzle 20,G,G1,Ei,S Art. 4306 ☞ ● 8,05 €	So									

Haben Sie Fragen zu unserem Fahr- und Pflegedienst? Bitte informieren Sie sich telefonisch unter:
 Fahrdienst: 03461-8681562
 Pflegedienst: 03461-8681574
 Bei nicht hilfsbedürftigen Bürgern gelten die Preise zzgl. 7 % MwSt.

Arbeiter-Samariter-Bund
Regionalverband Saalekreis Süd e.V.
 Nulandtplatz 13 · 06217 Merseburg
 Mahlzeitendienst
 Telefon: 0 34 61 / 86 81 565
 eMail: ear@asb-saalekreis.de

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!
 Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

- = Apfelkuchen^{G,G1,Ei,M,Me,La}
- = Kirschkuchen^{10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb}
- = Butterkuchen^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}

Wählen Sie Ihre Kostform:
 L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
 ● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz ☞ = mit Alkohol ☞ = vegetarisch
 Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fische G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf
 Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.asb-saalekreis.de/aktuelleinfos oder telefonisch unter der kostenfreien Tel. Nr. 0900 2320400. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kalorienwert und PE Angaben zu.