















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		1	2	3	4	5	6			
Mo	Vegetarischer Steckrüben- eintopf	Panierte Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahmsoße mit Sommer- gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La	Goldgelb gebackener Eier- pfannkuchen mit Apfel-Quark- Füllung (mit Süßungsmitteln) 9,G,G1,Ei,M,Me,La	Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahm- soße mit Gartengemüse und Band- nudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Mo									  
25.01.	Art. 5635 ● ● L 5,15 €	Art. 5489 ● L 6,00 €	Art. 5759 ● L 6,00 €	Art. 4542 ● ● L 5,70 €	Art. 4557 ● L 6,00 €	Art. 4273 ● 7,10 €	25.01.									
Di	Grießauflauf mit Erdbeer-Rha- barberkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,Ei,M,Me,La	Schwäbisches Linsenge- richt mit Wiener Würstchen vom Schwein, dazu Spätzle 20,3,G,G1,Ei,S,Sn	Saftiges Rindergulasch in Soße dazu Nudeln mit buntem Ge- müse G,G1,S,Sn	Zartes Hühnerfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen "naturell" und Langkornreis	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erb- sen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S	Di									  
26.01.	Art. 5510 ● ● L 5,25 €	Art. 5357 ● 5,60 €	Art. 5241 ● 6,35 €	Art. 4792 ● L 5,60 €	Art. 4543 ● ● L 5,90 €	Art. 4445 ● 6,90 €	26.01.									
Mi	Eieromelette mit Spinat und Kar- toffelpüree Ei,M,Me,La	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst 20,3,S,Sn	Spießbraten vom Schwein, in einer herzhaften Zwiebel-Senfso- ße, dazu Rotkohl und Stampfkartof- feln G,G1,M,Me,La,Sn	Klassischer Schweinebraten in Bratensoße mit bayri- schem Weißkohl-Gemüse, dazu ein Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Lang- kornreis G,G1,M,Me,La,Sn	Scholle "Finkenwerder Art" garniert mit Speck und Shrimps, da- zu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La,Sd	Mi									  
27.01.	Art. 5363 ● ● L 5,20 €	Art. 5621 5,50 €	Art. 5165 ● 6,40 €	Art. 4177 ● 6,00 €	Art. 4548 ● ● 5,95 €	Art. 4427 ● 7,10 €	27.01.									
Do	Gemüseragout mit Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zwei Quarktaler auf Vanille- soße , dazu Apfel-Heidelbeerkomp- ott (mit einer Zuckerart und Sü- ßungsmitteln) 10,G,G1,Ei,M,Me,La	Geschmortes Bauchfleisch vom Schwein auf Sauerkraut und Stampfkartoffeln M,Me,La	Geflügelfrikadelle in Bra- tensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn	Schwäbische Maultaschen (g.g.A.) in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze 20,G,G1,Ei,S	Ente "asiatisch" in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis sb	Do									  
28.01.	Art. 5354 ● ● L 5,10 €	Art. 5542 ● ● L 5,55 €	Art. 5176 6,60 €	Art. 4790 ● L 5,25 €	Art. 4386 ● 6,00 €	Art. 4782 7,65 €	28.01.									
Fr	marinierter Hering mit Salz- kartoffeln Fi,M,La	Hackbraten vom Rind und Schwein mit Gemüseeinlage in herzhafter Soße mit Erbsen und Knöpfele-Spätzle G,G1,Ei,S,Sn	Saftiges Szegediner-Kraut- Gulasch vom Schwein dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La	Goldgelbes Rührei mit Gemü- se "Leipziger Allerlei", dazu Frühling- spüree Ei,M,Me,La	Saftige Gemüsekrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersili- enkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Rindergeschnetzeltes in ei- ner Pfefferrahmsoße dazu Spitzkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Fr									  
29.01.	Art. KA00003 5,10 €	Art. 5061 ● L 5,80 €	Art. 5177 ● 6,25 €	Art. 4581 ● ● L 5,25 €	Art. 4387 ● ● L 6,15 €	Art. 4284 ● ● 7,30 €	29.01.									
Sa	Milchreis mit Ananas-Man- go-Kompott (mit Süßungsmit- teln) 9,M,Me,La	Feines Hühnerfrikassee mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	Alaska-Seelachsschnitte in einer Dill-Cremesoße dazu Rahmspinat und Kartoffel-Möhren- stampf Fi,M,Me,La,S	Herzhaftes Schweinegu- lasch mit Gemüse "Leipziger Aller- lei" und Spätzle G,G1,Ei,S	Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett da- zu Kartoffelwürfel und Soße à la Hol- landaise G,G1,M,Me,La,S	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle 20,G,G1,Ei,Sn	Sa									  
30.01.	Art. 5546 ● ● L 5,25 €	Art. 5706 ● L 5,80 €	Art. 5490 ● L 6,05 €	Art. 4146 ● L 5,75 €	Art. 4561 ● ● L 6,15 €	Art. 4154 ● 6,95 €	30.01.									
So	Leberklöße auf Bayrisch Kraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Schweinegulasch in dunk- ler Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Rinderroulade in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn	Rindfleisch in Meerrettich- soße dazu Erbsen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La	Buntes Spargelgemüse-Ra- gout in feiner Soße, dazu Salzkar- toffeln G,G1,M,Me,La,S	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkar- toffeln 20	So									  
31.01.	Art. 5028 ● 5,25 €	Art. 5134 ● 6,10 €	Art. 5214 ● L 6,60 €	Art. 4206 ● L 6,00 €	Art. 4599 ● ● L 5,80 €	Art. 4791 ● 6,85 €	31.01.									

Haben Sie Fragen zu unserem
Fahr- und Pflegedienst?
Bitte informieren Sie sich telefonisch unter:
Fahrdienst: 03461-8681562
Pflegedienst: 03461-8681574
Die Preise gelten zzgl. der aktuellen 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!

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

-  = 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}

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=Ernüsse Fi=Fische G=Gluten G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer K=Krebstiere M=Milch (einschließlich Laktose) Me=Milchprotein 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/aktuelle-infos oder telefonisch unter der kostenfreien Tel. Nr. 0800 370400. Überfragen keine Bestellungen aufzugeben. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kalorienwert und PE-Angebot zu.