
























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 20.09.	Kartoffelsuppe mit Bockwurst vom Schwein 20,3,M,Me,La,S,Sn Art. 5626 ● 5,20 €	Geschmortes Bauchfleisch vom Schwein auf Sauerkraut und Stampfkartoffeln M,Me,La Art. 5176 ● 6,60 €	Schlemmerfilet vom Alaska-Seelachs (aus Blöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Garnitur, dazu Frühlingspüree Fi,M,Me,La Art. 5464 ● L 6,35 €	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4097 ● L 5,25 €	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4524 ● L 5,90 €	Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4240 ● 6,80 €	Mo									  
Di 21.09.	Makkaroni in feiner Tomatensoße G,G1,M,Me,La,S Art. 5319 ● L 5,30 €	Schweinhaxenfleisch in deftiger Senfsoße, dazu Weißkohl-Gemüse und Kartoffelpüree Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 5168 ● 5,75 €	Paniertes Schweineschnitzel mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln G,G1,M,Me,La Art. 5169 ● L 6,50 €	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La Art. 4434 ● L 5,95 €	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur Art. 4560 ● 6,25 €	Paniertes Hähnchen-Krusty (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) mit bunter Gemüsevielfalt, dazu Kartoffelwürfel mit Käsesoße G,G1,G3,M,Me,La,S Art. 4749 ● L 6,75 €	Di									  
Mi 22.09.	Schokogrießauflauf mit Sauerkirschen (mit Süßungsmitteln) 9,G,G1,M,Me,La Art. 5532 ● L 5,25 €	Kartoffel-Gemüseauflauf G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 5392 ● 5,60 €	Gebratene Hähnchenbrust in Cremesoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 5704 ● L 6,20 €	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln 20,G,G1,Sn Art. 4131 ● 6,40 €	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4570 ● 6,05 €	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn Art. 4418 ● L 7,35 €	Mi									  
Do 23.09.	Rührei mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln Ei,M,Me,La Art. 5360 ● L 5,25 €	Zwei große Pfannkuchen mit Kirschfüllung G,G1,Ei,M,Me,La Art. 5547 ● L 5,75 €	Alaska-Seelachs in Feinschmecker-Soße mit Spinat , dazu Langkornreis G,G1,Fi,M,Me,La,S Art. 5483 ● L 6,05 €	Herzhaftes Rindergeschmetzeltes "Stroganoff" mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4233 ● L 5,55 €	Mediterrane Paprikagemüse-Pfanne mit Weichkäse, dazu Rosmarinkartoffeln M,Me,La Art. 4550 ● 6,30 €	Gegrilltes Haxenfleisch in Kümmelsoße dazu Schmorkohl und deftige Speckklöße 20,G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S Art. 4172 ● 6,80 €	Do									  
Fr 24.09.	Zwei Pfannkuchen mit Gemüsefüllung G,G1,Ei,M,Me,La Art. 5361 ● L 5,35 €	Feines Hühnerfrikassee mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S Art. 5706 ● L 5,80 €	Frikadelle vom Schwein "Försterin Art" mit Blumenkohl und Salzkartoffeln G,G1,Ei,Sn Art. 5023 ● 5,75 €	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4515 ● L 6,00 €	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4516 ● L 5,90 €	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln Art. 4759 ● 6,75 €	Fr									  
Sa 25.09.	Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La Art. 5305 ● L 5,25 €	Schwäbisches Linsengericht mit Wiener Würstchen vom Schwein, dazu Spätzle 20,3,G,G1,Ei,S,Sn Art. 5357 ● 5,60 €	Feines Omelette in Käsesoße dazu buntes Gartengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 5364 ● L 5,90 €	Hausgemachter Schweinebraten in einer Malz-Kümmelsoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse und Speckklößen 20,G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4148 ● 6,70 €	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4571 ● L 5,95 €	Zartes Kalbgeschmetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4320 ● 8,30 €	Sa									  
So 26.09.	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 5020 ● 5,50 €	Schweinegulasch in dunkler Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 5134 ● 6,10 €	Eisbeinflisch mit Sauerkraut , dazu Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La Art. 5145 ● 6,40 €	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris Sn Art. 4138 ● 6,40 €	Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise G,G1,M,Me,La,S Art. 4561 ● L 6,15 €	Zartes Gulasch vom Hirsch in Pfifferling-Weißwein-Soße, dazu Rosenkohl mit Speck und Knöpfle-spätzle 20,G,G1,Ei,S Art. 4306 ● 8,25 €	So									  

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=Erdnüsse Fi=Fische G=Gluten G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer K=Krebstiere M=Milch (einschließlich Laktose) Me=Milchweiß La=Laktose S=Sellerie Sb=Soja Sd=Schwefeldioxid u. Sulfite Sf=Schalenfrüchte Sf1=Mandeln Sf2=Haselnüsse Sn=Senf