














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								
<b>Mo</b> 19.10.	<b>Kartoffelsuppe</b> mit Bockwurst vom Schwein 20,3,M,Me,La,S,Sn Art. 5626 ● 5,20 €	<b>Geschmortes Bauchfleisch vom Schwein</b> auf Sauerkraut und Stampfkartoffeln M,Me,La Art. 5176 ● 6,60 €	<b>Schlemmerfilet vom Alaska-Seelachs</b> (aus Blöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Garnitur, dazu Frühlingsspüree Fi,M,Me,La Art. 5464 ● L 6,35 €	<b>Feines Hühnerfrikassee</b> mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S Art. 5933 ● L 5,30 €	<b>Zwetschgenknödel</b> mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4524 ● L 5,90 €	<b>Rinderroulade mit Hackfleischfüllung</b> dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G,G1,G2,M,Me,La,Sn Art. 4212 ● L 6,25 €	<b>Mo</b> 19.10.									  
<b>Di</b> 20.10.	<b>Makkaroni</b> in feiner Tomatensoße G,G1,M,Me,La,S Art. 5319 ● L 5,30 €	<b>Schweinhaxenfleisch</b> in deftiger Senfsoße, dazu Weißkohl-Gemüse und Kartoffelpüree Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 5168 ● 5,75 €	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln G,G1,M,Me,La Art. 5169 ● L 6,50 €	<b>Alaska-Seelachsstreifen in Gurkenrahmsoße</b> mit Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S Art. 5990 ● L 5,55 €	<b>Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne</b> mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur Art. 4560 ● 6,25 €	<b>Paniertes Hähnchen-Krusty</b> (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) mit bunter Gemüsevielfalt, dazu Kartoffelwürfel mit Käsesoße G,G1,G3,M,Me,La,S Art. 4749 ● L 6,75 €	<b>Di</b> 20.10.									  
<b>Mi</b> 21.10.	<b>Schokogrießauflauf</b> mit Sauerkirschen (mit Süßungsmitteln) 9,G,G1,M,Me,La Art. 5532 ● L 5,25 €	<b>Kartoffel-Gemüseauflauf</b> G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 5392 ● 5,60 €	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> in Cremesoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 5704 ● L 6,20 €	<b>Möhreneintopf</b> vegetarisch Art. 5953 ● L 4,70 €	<b>Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung</b> dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4570 ● 6,05 €	<b>Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße</b> dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn Art. 4418 ● L 7,35 €	<b>Mi</b> 21.10.									  
<b>Do</b> 22.10.	<b>Rührei</b> mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln Ei,M,Me,La Art. 5360 ● L 5,25 €	<b>Zwei große Pfannkuchen</b> mit Kirschfüllung G,G1,Ei,M,Me,La Art. 5547 ● L 5,75 €	<b>Alaska-Seelachs in Feinschmecker-Soße mit Spinat</b> , dazu Langkornreis G,G1,Fi,M,Me,La,S Art. 5483 ● L 6,05 €	<b>Herzhaftes Rostbratwürstchen vom Schwein</b> in kräftiger Bratensoße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 3,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 5925 ● 5,95 €	<b>Mediterrane Paprikagemüse-Pfanne</b> mit Weichkäse, dazu Rosmarinkartoffeln M,Me,La Art. 4550 ● 6,30 €	<b>Hackfleischröllchen vom Schwein in Weinbrandsoße</b> dazu grüne Bohnen und Reismudeln mit Tomaten-Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4007 ● 6,25 €	<b>Do</b> 22.10.									  
<b>Fr</b> 23.10.	<b>marinierter Hering mit Salzkartoffeln</b> Fi,M,La Art. KA00003 5,10 €	<b>Feines Hühnerfrikassee</b> mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S Art. 5706 ● L 5,80 €	<b>Frikadelle vom Schwein "Fürsterin Art"</b> mit Blumenkohl und Salzkartoffeln G,G1,Ei,Sn Art. 5023 ● 5,75 €	<b>Omelette "naturell"</b> mit Erbsen und Kartoffeln in Kräutersoße G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 5997 ● L 5,20 €	<b>Hausgemachter Aprikosenmichel</b> mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4516 ● L 5,90 €	<b>Zarte Hähnchenbrust</b> auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln Art. 4759 ● 6,75 €	<b>Fr</b> 23.10.									  
<b>Sa</b> 24.10.	<b>Apfelmilchreis</b> mit Zimt und Zucker M,Me,La Art. 5305 ● L 5,25 €	<b>Schwäbisches Linsengericht</b> mit Wiener Würstchen vom Schwein, dazu Spätzle 20,3,G,G1,Ei,S,Sn Art. 5357 ● 5,60 €	<b>Feines Omelette in Käsesoße</b> dazu buntes Gartengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 5364 ● L 5,90 €	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> in Pilzsoße mit Rotkohl und Stampfkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S Art. 5916 ● L 5,55 €	<b>Gefüllte Gemüseravioli</b> in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4571 ● 5,95 €	<b>Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße</b> mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4320 ● 8,30 €	<b>Sa</b> 24.10.									  
<b>So</b> 25.10.	<b>Hausgemachte Rinderfrikadelle</b> in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4097 ● L 5,25 €	<b>Schweinegulasch in dunkler Soße</b> mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 5134 ● 6,10 €	<b>Eisbeinflisch mit Sauerkraut</b> , dazu Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La Art. 5145 ● 6,40 €	<b>Herzhaftes Rindergulasch</b> mit grünen Bohnen in Soße und Salzkartoffeln G,G1 Art. 5917 ● 6,15 €	<b>Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett</b> dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise G,G1,M,Me,La,S Art. 4561 ● 6,15 €	<b>Zartes Gulasch vom Hirsch</b> in Pfifferling-Weißwein-Soße, dazu Rosenkohl mit Speck und Knöpfle-spätzle 20,G,G1,Ei,S Art. 4306 ● 8,25 €	<b>So</b> 25.10.									  

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!  
**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)

-  = Apfelkuchen<sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>
-  = Kirschkuchen<sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb</sup>
-  = Butterkuchen<sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

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/aktuelle-angebote/lieferanten](http://www.asb-saalekreis.de/aktuelle-angebote/lieferanten) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel. Nr. 0900 9720400. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kalorienwert und PE-Angebot zu.