



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 30.12.	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 Frühlingsspüree 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 30.12.									  
Di 31.12.	Makkaroni in feiner Tomatensoße G,G1,M,Me,La,S Art. 5319 ● L 5,25 €	Schweinshaxenfleisch 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 31.12.									  
Mi 01.01.	Schokogrießauflauf mit Sauerkirschen (mit Süßungsmitteln) 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 Gemüsemischung und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn Art. 4418 ● L 7,20 €	Mi 01.01.									  
Do 02.01.	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 02.01.									  
Fr 03.01.	Möhreneintopf mit Schweinefleisch Art. 5600 ● L 5,05 €	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 03.01.									  
Sa 04.01.	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 Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4320 ● 8,15 €	Sa 04.01.									  
So 05.01.	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 €	Eisbeinfleisch 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 05.01.									  

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^{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
 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