



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> 22.02.	<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 Frühlingspüree Fi,M,Me,La Art. 5464 ● L 6,35 €	<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>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>Rinderschmorbraten in kräftiger Soße</b> mit grünen Bohnen und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4240 ● 6,80 €	<b>Mo</b>									  
<b>Di</b> 23.02.	<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>Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs</b> dazu Kohlrabi-Erbesen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La Art. 4434 ● L 5,95 €	<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>									  
<b>Mi</b> 24.02.	<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>Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße</b> dazu Spiralnudeln 20,G,G1,Sn Art. 4131 ● 6,40 €	<b>Herzhafter Spinatpfannkuchen</b> mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4570 ● 6,05 €	<b>Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße</b> dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn Art. 4418 ● L 7,35 €	<b>Mi</b>									  
<b>Do</b> 25.02.	<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 Rindergeschnetzeltes "Stroganoff"</b> mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4233 ● L 5,55 €	<b>Mediterrane Paprikagemüse-Pfanne</b> mit Weichkäse, dazu Rosmarinkartoffeln M,Me,La Art. 4550 ● 6,30 €	<b>Gegrilltes Haxenfleisch in Kümmelsoße</b> dazu Schmor Kohl und deftige Speckklöße 20,G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S Art. 4172 ● 6,80 €	<b>Do</b>									  
<b>Fr</b> 26.02.	<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 "Försterin Art"</b> mit Blumenkohl und Salzkartoffeln G,G1,Ei,Sn Art. 5023 ● 5,75 €	<b>Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung</b> G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4515 ● L 6,00 €	<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>									  
<b>Sa</b> 27.02.	<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>Hausgemachter Schweinebraten in einer Malz-Kümmelsoße</b> mit bayrischem Weißkohl-Gemüse und Speckklößen 20,G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4148 ● 6,70 €	<b>Gefüllte Gemüseravioli</b> in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4571 ● L 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>									  
<b>So</b> 28.02.	<b>Räuberpfanne vom Rind und Schwein</b> mit Nudeln G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 5020 ● 5,50 €	<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>Gyros vom Schwein</b> auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris Sn Art. 4138 ● 6,40 €	<b>Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett</b> dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise G,G1,M,Me,La,S Art. 4561 ● L 6,15 €	<b>Zartes Gulasch vom Hirsch</b> in Pfifferling-Weißwein-Soße, dazu Rosenkohl mit Speck und Knöpfelspätzle 20,G,G1,Ei,S Art. 4306 ● 8,25 €	<b>So</b>									  

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!

-  = 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>

**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)

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_