



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 09.08.	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 Rinderrikadelle 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 09.08.									
Di 10.08.	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-Erbesen-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 10.08.									
Mi 11.08.	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 11.08.									
Do 12.08.	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 Rinderge-schnetzeltes "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 12.08.									
Fr 13.08.	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 13.08.									
Sa 14.08.	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 ● 5,95 €	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4320 ● 8,30 €	Sa 14.08.									
So 15.08.	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 ● 6,15 €	Zartes Gulasch vom Hirsch in Pfifferling-Weißwein-Soße, dazu Rosenkohl mit Speck und Knöpfelspätzle 20,G,G1,Ei,S Art. 4306 ● 8,25 €	So 15.08.									

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^{6,G1,Ei,M,Me,La}
- = Kirschkuchen^{10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb}
- = Butterkuchen^{6,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=Milchprotein La=Laktose S=Sellerie Sb=Soja Sd=Schwefeldioxid u. Sulfite Sf=Schalenfrüchte Sf1=Mandeln Sf2=Haselnüsse Sn=Senf
 Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen nicht an unter ear@asb-saalekreis.de oder telefonisch unter der kostenfreien Tel. Nr. 0990 3700400. Über können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch werden wir Ihnen eine Historie unserer Menüs mit Kalorienwert und Fettgehalt zur Verfügung stellen.