



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 23.08.	Vegetarischer Steckrüben-eintopf Art. 5635 5,15 €	Panierte Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree Art. 5489 6,00 €	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahmsoße mit Sommergemüse und Stampfkartoffeln Art. 5759 6,00 €	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln) Art. 4542 5,70 €	Reibekuchen mit Apfelmus Art. 4557 6,00 €	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln Art. 4273 7,10 €	Mo									
Di 24.08.	Grießauflauf mit Erdbeer-Rhabarberkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) Art. 5510 5,25 €	Schwäbisches Linsengericht mit Wiener Würstchen vom Schwein, dazu Spätzle Art. 5357 5,60 €	Saftiges Rindergulasch in Soße dazu Nudeln mit buntem Gemüse Art. 5241 6,35 €	Zartes Hühnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen "naturell" und Langkornreis Art. 4792 5,60 €	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale Art. 4543 5,90 €	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln Art. 4445 6,90 €	Di									
Mi 25.08.	Eieromelette mit Spinat und Kartoffelpüree Art. 5363 5,20 €	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst Art. 5621 5,50 €	Spießbraten vom Schwein , in einer herzhaften Zwiebel-Senfsoße, dazu Rotkohl und Stampfkartoffeln Art. 5165 6,40 €	Klassischer Schweinebraten in Bratensoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse, dazu ein Serviettenknödel Art. 4177 6,00 €	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis Art. 4548 5,95 €	Scholle "Finkenwerder Art" garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln Art. 4427 7,10 €	Mi									
Do 26.08.	Gemüseragout mit Bandnudeln Art. 5354 5,10 €	Zwei Quarktaler auf Vanillesoße , dazu Apfel-Heidelbeerkompott (mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln) Art. 5542 5,55 €	Geschmortes Bauchfleisch vom Schwein auf Sauerkraut und Stampfkartoffeln Art. 5176 6,60 €	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree Art. 4790 5,25 €	Schwäbische Maultaschen (g.g.A.) in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze Art. 4386 6,00 €	Ente "asiatisch" in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis Art. 4782 7,65 €	Do									
Fr 27.08.	Gemüse-Kartoffel-Eintopf vegetarisch Art. 5601 5,15 €	Hackbraten vom Rind und Schwein mit Gemüseeinlage in herzhafter Soße mit Erbsen und Knöpfle-Spätzle Art. 5061 5,80 €	Saftiges Szegediner-Krautgulasch vom Schwein dazu Spiralnudeln Art. 5177 6,25 €	Goldgelbes Rührei mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingsspüree Art. 4581 5,25 €	Saftige Gemüsekrautpfanne mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln Art. 4387 6,15 €	Rindergeschnetzeltes in einer Pfefferrahmsoße dazu Spitzkohl und Spätzle Art. 4284 7,30 €	Fr									
Sa 28.08.	Milchreis mit Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) Art. 5546 5,25 €	Feines Hühnerfrikassee mit Langkornreis Art. 5706 5,80 €	Alaska-Seelachsstücke in einer Dill-Cremesoße dazu Rahmspinat und Kartoffel-Möhrenstampf Art. 5490 6,05 €	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Spätzle Art. 4146 5,75 €	Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise Art. 4561 6,15 €	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle Art. 4154 6,95 €	Sa									
So 29.08.	Leberklöße auf Bayrisch Kraut mit Stampfkartoffeln Art. 5028 5,25 €	Schweinegulasch in dunkler Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße Art. 5134 6,10 €	Rinderroulade in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle Art. 5214 6,60 €	Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen "naturell" und Salzkartoffeln Art. 4206 6,00 €	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln Art. 4599 5,80 €	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln Art. 4791 6,85 €	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=Ernüsse 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
 Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen nicht er unter www.asb.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel. Nr. 0900 3700400. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch werden wir Ihnen eine Liste der allergenen Inhaltsstoffe zur Verfügung stellen.