

ARBEITER-SAMARITER-BUND
REGIONALVERBAND LEINE-WESER



Menüdienst

Essen auf Rädern – jeden Tag heiß geliefert

INHALTSVERZEICHNIS

„Genuss ist der Beginn und das Ende eines gesegneten Lebens.“

Epikur
(griechischer Philosoph)

Rind & Kalb	4
Schwein	4
Hackfleisch- und Wurstgerichte	6
Geflügel	7
Fisch	8
Eintöpfe	9
Nudelspezialitäten	10
Vegetarische Kost	10
Süßspeisen	11
Wochen-Kartons	12
Vollkost	12
Angepasste Vollkost	14
Vegetarische Menüs	16
Pürierte Kost	17
Trink-Menü	18
Zusatzstoffe und Allergene	19

RIND & KALB**Art.-Nr. Bezeichnung**

	Rinderroulade - mit kleinem Holzspieß handgesteckt BE 3,3 / A1, C, G, L, Lac, Glu mit Hackfleischfüllung in herzhafter Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln
	Rinderschmorbraten BE 2,8 / A1, G, L, Lac, Glu in Bratensoße, mit Blumenkohl und Petersilienkartoffeln
	Zwei Kalbswürste BE 2,3 / G, L, O, Lac in milder Soße, mit Romanesco-Gemüse, dazu Kartoffeln
	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen BE 2,6 / A1, C, G, Lac, Glu in heller Soße, mit Fingermöhrchen, Blumenkohl, Brokkoli und Salzkartoffeln
	Zarter Sauerbraten L mit Apfelrotkohl und gekochten Kartoffelklößen
	Jägerbraten A1, C, G, L, Lac, Glu Rinderbraten mit Champignons, buntem Gemüse und Kartoffelklößen
	Rinderleber - Berliner Art - A1, G, L in feiner Zwiebelsoße mit Apfelscheiben und Pariser Karotten, dazu Kartoffelpüree mit Bröseln
	Pikantes Rindergulasch L mit Erbsen und Fingermöhrchen an Kartoffelschmarrn
	Kalbsfrikassee G mit Champignons, Erbsen und Reis

SCHWEIN**Art.-Nr. Bezeichnung**

	Haxenfleisch vom Schwein 3, 7, G, Lac gewürfelt und gepökelt, auf Sauerkraut an Kartoffelpüree
	Sahnegeschnetzeltes BE 3,3 / A1, G, Lac, Glu mit Pariser Karotten, dazu Spätzle

SCHWEIN**Art.-Nr. Bezeichnung**

	Jägerbraten in Steinpilzsoße BE 3,2 / 3, 7, A1, G, L, M, Lac, Glu mit Kohlrabi, Karotten und Brokkoli in Béchamelsoße, dazu Salzkartoffeln
	Schweineroulade BE 3,3 / 3, 7, A1, C, G, L, Lac, Glu mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten, Brokkoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree
	Schweineschnitzel - natur - 3, A1, C, G, L, M, Lac, Glu in Bratensoße, mit Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln
	Spießbraten 3, 7, L, M, N mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln
	Kasseler Braten 3, 7, G, L, Lac in Bratensoße, mit Rahmgemüse und Salzkartoffeln
	Rahmschnitzel vom Schwein G, L, Lac in feiner Soße, mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln
	Schaschlikpfanne 3, 7, L gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, dazu Langkornreis
	Herhaftes Gulasch L vom Schwein mit Mischgemüse und Salzkartoffeln
	Szegediner Gulasch G, L, Lac Schweinefleischwürfel in Soße mit Sauerkraut dazu Salzkartoffeln
	Jägerschnitzel 3, 7, A1, C, G, L vom Schwein in Rahmsoße, mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln
	Gulasch vom Schwein L in Bratensoße, dazu Gemüsereis
	Kasseler Nacken mit Sauerkraut 3, 7, G dazu Kartoffelpüree

7216		Schweinegeschnetzeltes A1, G, L mit Champignons in heller Soße, Erbsen und gewürfelten Karotten, dazu Spätzle
7219		Schweinebraten L in herzhafter Soße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln
HACKFLEISCH- & WURSTGERICHTE		
Art.-Nr.	Bezeichnung	
4408		Hacksteak in Bratensoße BE 3,2 / A1, C, L, Glu mit Blumenkohl und Petersiliencartoffeln
4418		Hackbraten BE 3,5 / A1, C, G, L, Lac, Glu mit Steckrübenstreifen in heller Soße, dazu Salzkartoffeln
6487		Königsberger Klopse A1, C, G, Lac, Glu aus Rind- und Kalbfleisch, in feiner Kapernsoße, mit Karottengemüse und Kartoffelpüree
6541		Würstchengulasch 7, A1, C, G, L, M, Lac, Glu in Tomatensoße, mit Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen und Hörnchennudeln
7405		Mini-Frikadellen 3, 7, A1, C, L, Glu aus Rind und Schwein auf Schmorkohl an Salzkartoffeln
7411		Kohlrouladen 3, 7, A1, G, L, Lac, Glu mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße an Salzkartoffeln
7412		Fleischkäse 7, G, Lac mit Zwiebelschmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln
7413		Zwei Hausmacher Bratwürste 3, 7, A1, G, L, Lac, Glu in Soße, mit Kohlrabigemüse und Stampfkartoffeln
7422		Fränkische Bratwürste 3, 7, G, Lac auf Sauerkraut angerichtet, mit Kartoffelpüree
7452		Königsberger Klopse A1, C, G, L, Lac, Glu in Kapernsoße, mit Langkornreis und Erbsen

GEFLÜGEL

Art.-Nr.	Bezeichnung	
4500		Paniertes Hähnchenschnitzel BE 3,3 / 8**, A1, G, Lac, Glu mit Blumenkohl in Béchamelsoße und Petersiliencartoffeln
4501		Hähnchenbrust BE 4,4 / L in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmärk, Gemüsereis mit Möhrchenstreifen und Romanescoröschen
4533		Hähnchenbrustfilets - Försterin-Art - BE 3,3 / 3, 7, A1, C, G, L, Lac, Glu mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, dazu Hörnchennudeln
4541		Hähnchen-Medaillons BE 4 / 16, A1, C, G, L, Lac, Glu in heller Soße, mit Käse verfeinert, dazu Brokkoli und Knöpfle-Spätzle
6554		Hähnchenbrustfilet - Bärlauch - A1, C, G, Lac, Glu in Bärlauch-Rahmsoße, mit Zucchinigemüse und Spätzle
6742		Hähnchen-Medaillons G, M, Lac in Gemüsesoße, dazu Langkornreis
7501		Hähnchentaler A1, G, Lac, Glu in cremiger Spinatsoße mit Spätzle
7510		Hähnchen - Cordon bleu - 7, A1, G, Lac, Glu paniertes Hähnchenschnitzel, gefüllt mit Putenformschinken und Käse, mit Karottengemüse in Petersiliensoße und Kartoffelpüree
7515		Hühnerfrikassee C, G, Lac mit Spargel, Karotten und Erbsen, dazu Salzkartoffeln
7519		Putengeschnetzeltes A1, G, L, Lac, Glu in Bratensoße, mit Erbsen und Reis

FISCH

Art.-Nr.	Bezeichnung
1311	 Schlemmerfiletschnitte – à la Bordelaise BE 3,4 / A1, D, G, Lac, Glu Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karottengemüse und Salzkartoffeln
4702	 Kabeljaufiletschnitte BE 3,6 / D, G, M, Lac in Dillrahmsoße, garniert mit Tomatenwürfeln, dazu Salzkartoffeln
4710	 Wildlachs BE 3,8 / D, G, Lac in Bärlauch-Rahmsoße, dazu eine Langkorn-Wildreismischung mit Gemüse
4755	 Alaska-Seelachsfilet BE 3,6 / D, G, M, Lac in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln
4792	 Feines Schollenfilet D, G, Lac auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln
6232	 Alaska-Seelachsfiletschnitte A1, C, D, G, M, Lac, Glu paniert, dazu Remouladensoße und Petersilienkartoffeln
7712	 Paniertes Seelachs A1, C, D, G, L, M, Lac, Glu aus Fischstücken zusammengefügt, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen und Béchamelkartoffeln
7715	 Fischstäbchen A1, C, D, G, M, Lac, Glu paniert, mit Kräutersoße an Petersilienkartoffeln
7717	 Feiner Wildlachs A1, D, G, Lac, Glu glasiert, in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert an Gemüsereis
7722	 Kap-Seelachsfilet – Florentin – D, G, Lac in Spinat-Käsesoße, mit Tomatenwürfeln an Salzkartoffeln

EINTÖPFE

Art.-Nr.	Bezeichnung
4805	 Vegetarischer Gemüseeintopf BE 2,1 / A1, C, L, Glu mit Grießklößchen
4807	 Bunter Gemüseeintopf BE 1,8 / A1, C, L, Glu mit Mini-Hackfleischklößchen
4810	 Gemüseeintopf mit Rindfleisch BE 1,4 / L mit Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Brokkoli, Sellerie und Kartoffeln
4821	 Kartoffel-Möhren-Eintopf BE 3,5 / A1, C, L, Glu mit Hackfleischklößchen
6085	 Herzhafter Gemüseeintopf A1, L, Glu mit Geflügelklößchen
7808	 Hühnersuppentopf – Hausmacher Art – A1, C, Glu gewürfeltes Hühnerfleisch mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten
7811	 Erbseintopf 3, 7, L mit Wiener Würstchen
7812	 Linseneintopf 3, 7, L mit gekochter Mettwurst
7815	 Wirsingeintopf 3, 7, A1, C, L, Glu mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln
7816	 Kartoffelsuppe – Norddeutsche Art – 3, 7, M mit geschnittener Bockwurst

NUDELSPEZIALITÄTEN

Art.-Nr.	Bezeichnung
7609	 Schinken-Nudeln mit Rührei A1, C, Glu mit magerem rohen Schinken
7612	 Nudeln mit Hackfleischsoße A1, C, F, G, L, M, N, Lac, Glu pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse
7613	 Maccaroni mit Tomatensoße A1, C, G, L, M, Lac, Glu mit geschnittener Krakauer

VEGETARISCHE KOST

Art.-Nr.	Bezeichnung
4630	 Bunte Gemüseplatte BE 2,8 mit Blumenkohl, Fingermöhrenchen, Brokkoli und Salzkartoffeln
4656	 Kartoffel-Gemüse-Auflauf BE 3,7 / G, Lac mit Weißkohl, Karotten, Blumenkohl und Erbsen
4661	 Pilzragout - Böhmischa Art - BE 3,1 / A1, C, G, L, Lac, Glu mit Serviettenknödel
4683	 Pfannkuchen - Florentin - BE 4,3 / 4, 3, A1, C, G, Lac, Glu hausgemacht, gefüllt mit milder Blattspinat-Sahnemischung, garniert mit Käse, dazu Tomatensoße
4684	 Genießer-Omelett BE 2,3 / C, F mit Spinat und Stampfkartoffeln
6291	 Tortelloni alla panna A1, C, G, Lac, Glu mit Ricotta-Spinat-Füllung, in Kräuter-Sahnesoße, garniert mit Pinienkernen
6956	 Spaghetti alla Napoli A1, Glu mit fruchtiger Tomatensoße

PICCOLINO**PICCOLINO****SÜßSPEISEN**

Art.-Nr.	Bezeichnung
7911	 Milchreis G, Lac mit Zucker und Zimt bestreut, dazu fruchtige Sauerkirschen
7913	 Feiner Apfelstrudel A1, G, Lac, Glu gefüllt mit Apfelstückchen und Rosinen, dazu Vanillesoße
7915	 Kaiserschmarrn A1, C, G, Lac, Glu hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott
7918	 Eierpfannkuchen mit Heidelbeerfüllung A1, C, G, Lac, Glu mit Vanillesoße

VOLLKOST: TRADITIONSMENÜ 1**Bestellnr. Bezeichnung**

9420	Königsberger Klopse in Karpernsoße, mit Langkornreis und Erbsen <small>A1, C, G, L, Lac, Glu</small>
	Brokkoli-BandnuDELN in Pilz-Sahnesoße <small>A1, C, G, L, Lac, Glu</small>
	Rinderleber – Berliner Art – in feiner Zwiebelsoße mit Apfelscheiben und Pariser Karotten, dazu Kartoffelpüree mit Bröseln <small>A1, G, L, Lac, Glu</small>
	Putenbruststreifen – Italienische Art – in Tomaten-Paprika-Soße, mit Kräutern abgeschmeckt, feine BandnuDELN <small>A1, G, L, Glu</small>
	Kap-Seehechtfilet – Florentin – in Spinat-Käsesoße, mit Tomatenwürfeln an Salzkartoffeln <small>D, G, Lac</small>
	ErbseNEINTOPF mit Wiener Würschen <small>L</small>
	Schweinebraten in herzhafter Soße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln <small>L</small>

VOLLKOST: TRADITIONSMENÜ 2**Bestellnr. Bezeichnung**

9421	Kalbsbratwürste hausgemacht, in feiner Soße, dazu Spinat und Kartoffelpüree <small>G, L, Lac</small>
	Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln <small>A1, C, G, Lac, Glu</small>
	Hühnerfrikassee mit Spargel, Karotten und Erbsen, dazu Salzkartoffeln <small>C, G, Lac</small>
	Truthahnschnitzel – natur – in Rahmsoße, mit Fingermöhren und Erbsen, dazu Langkornreis <small>C, G, L, Lac,</small>
	Wildlachs – à la Florentin – in feiner Rahmspinatsoße, dazu BandnuDELN <small>A1, C, D, G, Lac, Glu</small>
	Wirsingeintopf mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln <small>A1, C, L, Glu</small>
	Zarter Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen <small>C, L</small>

VOLLKOST: TRADITIONSMENÜ 3**Bestellnr. Bezeichnung**

9422	Nudeln mit Hackfleischsoße pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse <small>A1, C, F, G, L, M, N, Lac, Glu</small>
	Hähnchen – Cordon bleu – paniertes Hähnchenschnitzel, gefüllt mit Putenformschinken und Käse, mit Karottengemüse in Petersiliensoße, dazu Kartoffelpüree <small>A1, G, L, Lac, Glu</small>
	Kartoffelsuppe – Norddeutsche Art – mit geschnittener Bockwurst <small>M</small>
	Hähnchenthaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle <small>A1, G, Lac, Glu</small>
	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße an Petersilienkartoffeln <small>A1, C, D, G, M, Lac, Glu</small>
	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze <small>A1, C, G, L, Lac, Glu</small>
	Gemischte Bratenplatte Rind- und Schweinefleisch in delikater Soße, dazu Karottengemüse mit Petersilie und Salzkartoffeln <small>L</small>

ANGEPASSTE VOLLKOST: WOHLFÜHLMENÜ 1

Bestellnr. Bezeichnung

9431	Genießer-Omelett mit Spinat und Stampfkartoffeln <small>BE 2,3 / C, F</small>
------	--

Sahnegeschnetzeltes vom Schwein, mit Pariser Karotten dazu Spätzle BE 3,3 / A1, G, Lac, Glu

	Pfannkuchen mit Apfelfüllung und Vanillesoße <small>BE 3,7 / 16, A1, C, G, Lac, Glu</small>
--	--

Hähnchenbrust in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmärk, Gemüsereis mit Möhrchenstreifen und Romanescoröschen BE 4,4 / L

	Wildlachs in Bärlauch-Rahmsoße, dazu eine Langkorn-Wildreismischung mit Gemüse <small>BE 3,8 / D, G, Lac</small>
--	---

Reis-Gemüse-Topf mit Rindfleisch BE 2,3

	Rinderroulade mit kleinem Holzspieß handgesteckt mit Hackfleischfüllung, in herzhafter Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln <small>BE 3,3 / A1, C, G, L, Lac, Glu</small>
--	--

ANGEPASSTE VOLLKOST: WOHLFÜHLMENÜ 3

Bestellnr. Bezeichnung

9433	Hühnerfrikassee mit Karottengemüse und Petersilie, dazu Langkornreis <small>BE 3,8 / C, G, Lac</small>
------	---

Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Brokkoli und Blumenkohl BE 4,2 / A1, G, L, Lac, Glu

	Kaiserschmarrn mit gewürfelten Birnen <small>BE 4,1 / A1, C, G, Lac, Glu</small>
--	---

Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln BE 3,9 / A1, G, L, Lac, Glu

	Feines Schollenfilet auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln <small>BE 2,4 / D, G, Lac</small>
--	---

Hacksteak in Bratensoße mit Blumenkohl und Petersilienkartoffeln BE 3,2 / A1, C, L, Glu

	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, mit Pastinakengemüse und bunten Nudeln <small>BE 4,4 / A1, C, L, M, N, Glu</small>
--	--

ANGEPASSTE VOLLKOST: WOHLFÜHLMENÜ 2

Bestellnr. Bezeichnung

9432	Zwei Kalbwürste in milder Soße, mit Romanesco-Gemüse, dazu Kartoffeln <small>BE 2,3 / G, L, Lac</small>
------	--

Schweineschnitzel – natur – in Bratensoße, mit Kohlrabigemüse an Petersilienkartoffeln BE 3 / A1, C, G, L, M, Lac, Glu

	Hühnerfrikassee mit Karottengemüse und Petersilie, dazu Langkornreis <small>BE 3,8 / C, G, Lac</small>
--	---

Rahmgulasch vom Schwein, dazu Blumenkohlgemüse und Zöpfli-Nudeln BE 3,4 / A1, G, L, Lac, Glu

	Nudelpfanne mit Lachsfiletstückchen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Zucchiniwürfeln und Cherrytomaten <small>BE 3,9 / A1, D, G, Lac, Glu</small>
--	--

Pfannkuchen – Florentin – gefüllt mit Blattspinat-Sahnemischung, garniert mit Käse, dazu Tomatensoße BE 4,3 / A1, C, G, Lac, Glu

	Saftiger Rinderbraten in Bratensoße, mit Kohlrabi-Steckrüben-Gemüse in heller Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>BE 3,1 / G, L, Lac</small>
--	---

ANGEPASSTE VOLLKOST: WOHLFÜHLMENÜ 4

Bestellnr. Bezeichnung

9434	Zartes Kalbsgeschnetzeltes Pastinakengemüse und Hörnchennudeln <small>BE 4,3 / A1, C, L, Glu</small>
------	---

Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Brokkoli in Béchamelsoße, dazu Salzkartoffeln BE 3,2 / A1, G, L, M, Lac, Glu

	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln <small>BE 3,9 / A1, G, L, Lac, Glu</small>
--	--

Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Käse verfeinert, dazu Brokkoli und Knöpfle-Spätzle BE 4 / A1, C, G, L, Lac, Glu

	Nudelpfanne mit Lachsfiletstückchen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Zucchiniwürfeln und Cherrytomaten <small>BE 3,9 / A1, D, G, Lac, Glu</small>
--	--

Kartoffel-Möhren-Eintopf mit Hackfleischklößchen BE 3,5 / A1, C, L, Glu

	Saftiger Rinderbraten in Bratensoße, mit Kohlrabi-Steckrüben-Gemüse in heller Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>BE 3,1 / G, L, Lac</small>
--	---

VEGETARISCHES MENÜ 1

Bestellnr. Bezeichnung

9436	Genießer-Omelett mit Spinat und Stampfkartoffeln <small>BE 2,3 / C, F</small>
	Klassische Käsespätzle mit Zwiebelschmelze <small>A1, C, G, Lac, Glu</small>
	Paniertes Gemüseschnitzel mit fruchtiger Tomatensoße und Gewürz-Couscous, mit Koriander, Ingwer und Knoblauch <small>A1, A3, C, G, H1, Glu</small>
	Knödelteller - Florentin – drei Scheiben Serviettenknödel mit aromatischer Spinat-Käsesoße <small>BE 4,3 / A1, C, G, Lac, Glu</small>
	Milchreis mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtige Sauerkirschen <small>G, Lac</small>
	Würziger Bohnentopf mit bunten Bohnen, Gemüsepaprika und Mais
	Champignontopf in Rahmsoße, mit Nudeln <small>A1, G, L, Lac, Glu</small>

PÜRIERTE KOST 1

Bestellnr. Bezeichnung

9440	Pürierte Gemüseplatte - Gärtnerin – Gelbes Zucchinigemüse und Erbsengemüse, dazu Karotten-Kartoffelpüree <small>BE 3</small>
	Pürierte Rahmnudeln alla Napoli mit fruchtiger Tomatensoße <small>BE 3,8 / A1, C, G, Lac, Glu</small>
	Püriertes Rindfleisch in Bratensoße, mit gelben Rüben und Kartoffelpüree <small>BE 2,4 / G, L, Lac</small>
	Pürierte Königsberger Klopse in Kapernrahmsoße, mit Karottengemüse und Kartoffelpüree <small>BE 2,1 / G, Lac</small>
	Pürierte Fischwürfel in heller Soße, dazu Erbsengemüse und Kartoffelpüree <small>BE 2,6 / C, D, G, Lac</small>
	Pürierte Karotten-Kartoffel-Suppe mit Selleriegemüse verfeinert <small>BE 2,3 / L</small>
	Püriertes Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsoße, mit Brokkoli und Béchamelkartoffeln <small>BE 2,8 / G, Lac</small>

VEGETARISCHES MENÜ 2

Bestellnr. Bezeichnung

9437	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhren, Brokkoli und Salzkartoffeln <small>BE 2,8</small>
	Brokkoli-Bandnuedeln in Pilz-Sahnesoße <small>A1, C, G, L, Lac, Glu</small>
	Pfannkuchen - Florentin – gefüllt mit Blattspinat-Sahnemischung, garniert mit Käse, dazu Tomatensoße <small>BE 4,3 / A1, C, G, Lac, Glu</small>
	Pfannkuchen mit Apfelfüllung und Vanillesoße <small>BE 4,2 / 16, A1, C, G, Lac, Glu</small>
	Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Brokkoli und Blumenkohl <small>BE 2,8 / A1, G, L, Lac, Glu</small>
	Omas Graupeneintopf mit verschiedenem Gemüse und Kartoffelwürfeln <small>BE 3,7 / A3, Glu</small>
	Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaultaschen mit Karotten, roter Paprika, Erbsen, Mais und Champignons, mit Kräutern verfeinert <small>A1, C, L, Glu</small>

PÜRIERTE KOST 2

Bestellnr. Bezeichnung

9441	Püriertes Schweinefleisch - Kasseler Art – in fruchtiger Tomatensoße, mit Maisgemüse und Rahmnudeln <small>BE 2,7 / A1, C, G, Lac, Glu</small>
	Püriertes Rindfleisch Rindfleischerzeugnis in Rahmsoße, mit Karottengemüse und Béchamelkartoffeln <small>BE 3 / C, G, L, Lac</small>
	Pürierte Geflügelwurst Bratwursterzeugnis in Bratensoße, mit gelbem Karottengemüse und Bratkartoffeln <small>BE 3,2 / C, L</small>
	Püriertes Hähnchenfleisch in Bratensoße, mit Romanescogemüse und Kartoffelpüree <small>BE 2,1 / C, L</small>
	Pürierter Lachs Lachserzeugnis in heller Soße, mit Spinat und gewolften Kartoffeln <small>BE 3 / C, D, G, Lac</small>
	Pürierter Gemüseteller Brokkoli-Blumenkohl-Erzeugnis in heller Soße, dazu Süßkartoffelpüree <small>BE 4,4 / C, G, Lac</small>
	Pürierte Apfel-Quark-Taler in Vanillesoße, dazu Fruchtmus aus Äpfeln, Heidelbeeren und Sauerkirschen <small>BE 5,1 / C, G, Lac</small>

TRINK-MENÜ

Bestellnr. Bezeichnung

9111	Tomaten-Mais-Trink mit Hühnerfleisch <small>A1, G, L, Lac, Glu</small>
	Milchreis-Trink mit Zimt <small>A1, G, Lac, Glu</small>
	Gemüse-Trink mit Karotten, Sellerie, Brokkoli und Blumenkohl <small>A1, G, L, Lac, Glu</small>
	Spinat-Käse-Trink <small>A1, G, Lac, Glu</small>
	Kartoffel-Tomaten-Trink mit Alaska-Seelachs, verfeinert mit Basilikum <small>A1, D, G, Lac, Glu</small>
	Blumenkohl-Trink mit Hühnerfleisch <small>A1, G, Lac, Glu</small>
	Curry-Trink fruchtig-mild abgeschmeckt, mit Kokosnussmilch und Hühnerfleisch <small>A1, G, Glu</small>

Um Ihnen die Auswahl zu erleichtern, haben wir für Sie die in unseren Menüs enthaltenen Allergene bei jedem Artikel entsprechend der Lebensmittelinformationsverordnung gekennzeichnet.

Allergene:

A1	enthält Weizen
A2	enthält Roggen
A3	enthält Gerste
A4	enthält Hafer
A5	enthält Dinkel
A6	enthält Kamut
B	enthält Krebstiere
C	enthält (Hühner-)Ei
D	enthält Fisch
E	enthält Erdnuss
F	enthält Sojabohnen
G	enthält Milch und Milchprodukte
H	enthält Schalenfrüchte
H1	enthält Mandeln
H2	enthält Haselnüsse
H3	enthält Walnüsse
H4	enthält Cashewnüsse
H5	enthält Pecannüsse
H6	enthält Paranüsse
H7	enthält Pistazien
H8	enthält Macadamianüsse
L	enthält Sellerie
M	enthält Senf
N	enthält Sesam
O	enthält Sulfit/Schwefeldioxid
P	enthält Lupine
R	enthält Weichtiere
Lac	enthält Lactose
Glu	enthält Gluten
Alk	enthält Alkohol

Zusatzstoffe:

3	mit Antioxidationsmittel
5	geschwefelt
7	mit Nitritpökelsalz
8	mit Phosphat
9	mit Süßungsmittel(n)
16	mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Herausgeber

Arbeiter-Samariter-Bund

Landesverband Niedersachsen e. V. | ASB-Regionalverband Leine-Weser | Geschäftsführer: Jens Meier
Siegfried-Lehmann-Straße 5-11 | 30890 Barsinghausen | Telefon: (05105) 7700-0
www.asb-leine-weser.de | info@asb-leine-weser.de

**Wir helfen
hier und jetzt.**

