

ARBEITER-SAMARITER-BUND
REGIONALVERBAND LEINE-WESER



Menüdienst

Essen auf Rädern – jeden Tag heiß geliefert

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










Epikur
(griechischer Philosoph)

INHALTSVERZEICHNIS

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

4119		Rinderroulade – mit <i>kleinem Holzspieß handgesteckt</i> <small>BE 3,3 / A1, C, G, L, Lac, Glu</small> mit Hackfleischfüllung in herzhafter Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln
4120		Rinderschmorbraten <small>BE 2,8 / A1, G, L, Lac, Glu</small> in Bratensoße, mit Blumenkohl und Petersilienkartoffeln
4303		Zwei Kalbswürste <small>BE 2,3 / G, L, O, Lac</small> in milder Soße, mit Romanesco-Gemüse, dazu Kartoffeln
4311		Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen <small>BE 2,6 / A1, C, G, Lac, Glu</small> in heller Soße, mit Fingermöhrrchen, Blumenkohl, Brokkoli und Salzkartoffeln
6243		Zarter Sauerbraten ^L mit Apfelrotkohl und gekochten Kartoffelklößen
6520		Jägerbraten <small>A1, C, G, L, Lac, Glu</small> Rinderbraten mit Champignons, buntem Gemüse und Kartoffelklößen
7127		Rinderleber – <i>Berliner Art</i> – <small>A1, G, L</small> in feiner Zwiebelsoße mit Apfelscheiben und Pariser Karotten, dazu Kartoffelpüree mit Bröseln
7133		Pikantes Rindergulasch ^L mit Erbsen und Fingermöhrrchen an Kartoffelschmarrn
7312		Kalbsfrikassee ^G mit Champignons, Erbsen und Reis













SCHWEIN

Art.-Nr. Bezeichnung


1302		Haxenfleisch vom Schwein <small>3, 7, G, Lac</small> gewürfelt und gepökelt, auf Sauerkraut an Kartoffelpüree
4202		Sahnegeschnetzeltes <small>BE 3,3 / A1, G, Lac, Glu</small> mit Pariser Karotten, dazu Spätzle

SCHWEIN











Art.-Nr. Bezeichnung

4204		Jägerbraten in Steinpilzsoße <small>BE 3,2 / 3, 7, A1, G, L, M, Lac, Glu</small> mit Kohlrabi, Karotten und Brokkoli in Béchamelsoße, dazu Salzkartoffeln
4223		Schweineroulade <small>BE 3,3 / 3, 7, A1, C, G, L, Lac, Glu</small> mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten, Brokkoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree
4225		Schweineschnitzel – <i>natur</i> – <small>3, A1, C, G, L, M, Lac, Glu</small> in Bratensoße, mit Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln
6521		Spießbraten <small>3, 7, L, M, N</small> mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln
6523		Kasseler Braten <small>3, 7, G, L, Lac</small> in Bratensoße, mit Rahmgemüse und Salzkartoffeln
6524		Rahmschnitzel vom Schwein <small>G, L, Lac</small> in feiner Soße, mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln
6720		Schaschlikpfanne <small>3, 7, L</small> gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, dazu Langkornreis
6721		Herzhaftes Gulasch ^L vom Schwein mit Mischgemüse und Salzkartoffeln
6723		Szegediner Gulasch <small>G, L, Lac</small> Schweinefleischwürfel in Soße mit Sauerkraut dazu Salzkartoffeln
7211		Jägerschnitzel <small>3, 7, A1, C, G, L</small> vom Schwein in Rahmsoße, mit Champignons, Möhrrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln
7213		Gulasch vom Schwein ^L in Bratensoße, dazu Gemüsereis
7215		Kasseler Nacken mit Sauerkraut <small>3, 7, G</small> 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 Petersilienkartoffeln
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 Karpersoße, mit Langkornreis und Erbsen











GEFLÜGEL

Art.-Nr.	Bezeichnung
4500 	Paniertes Hähnchenschnitzel ^{BE, 3,3 / 8**, A1, G, Lac, Glu} mit Blumenkohl in Béchamelsoße und Petersilienkartoffeln
4501 	Hähnchenbrust ^{BE 4,4 / L} in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmark, 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 Knöpfele-Spätzle
6554 	Hähnchenbrustfilet – Bärlauch ^{A1, C, G, Lac, Glu} in Bärlauch-Rahmsoße, mit Zucchini-gemüse 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	 Panierter 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	 Erbseneintopf 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 7, 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 7, A1, C, G, L, M, Lac, Glu mit geschnittener Krakauer

VEGETARISCHE KOST

Art.-Nr.	Bezeichnung	
4630		Bunte Gemüseplatte BE 2,8 mit Blumenkohl, Fingermöhrrchen, Brokkoli und Salzkartoffeln
4656		Kartoffel-Gemüse-Auflauf BE 3,7 / G, Lac mit Weißkohl, Karotten, Blumenkohl und Erbsen
4661		Pilzragout – <i>Böhmische Art</i> – BE 3,1 / A1, C, G, L, Lac, Glu mit Serviettenknödel
4683		Pfannkuchen – <i>Florentin</i> – 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 Karpersoße, mit Langkornreis und Erbsen ^{A1, C, G, L, Lac, Glu}
	Brokkoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße ^{A1, C, G, L, Lac, Glu}
	Rinderleber – <i>Berliner Art</i> – in feiner Zwiebelsoße mit Apfelscheiben und Pariser Karotten, dazu Kartoffelpüree mit Bröseln ^{A1, G, L, Lac, Glu}
	Putenbruststreifen – <i>Italienische Art</i> – in Tomaten-Paprika-Soße, mit Kräutern abgeschmeckt, feine Bandnudeln ^{A1, G, L, Glu}
	Kap-Seehechtfilet – <i>Florentin</i> – in Spinat-Käsesoße, mit Tomatenwürfeln an Salzkartoffeln ^{D, G, Lac}
	Erbseintopf mit Wiener Würschen ^L
	Schweinebraten in herzhafter Soße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln ^L

VOLLKOST: TRADITIONSMENÜ 2

Bestellnr.	Bezeichnung
9421	Kalbsbratwürste hausgemacht, in feiner Soße, dazu Spinat und Kartoffelpüree ^{G, L, Lac}
	Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln ^{A1, C, G, Lac, Glu}
	Hühnerfrikassee mit Spargel, Karotten und Erbsen, dazu Salzkartoffeln ^{C, G, Lac}
	Truthahnschnitzel – <i>natur</i> – in Rahmsoße, mit Fingermöhrrchen und Erbsen, dazu Langkornreis ^{C, G, L, Lac,}
	Wildlachs – <i>à la Florentin</i> – in feiner Rahmspinatsoße, dazu Bandnudeln ^{A1, C, D, G, Lac, Glu}
	Wirsingintopf mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln ^{A1, C, L, Glu}
	Zarter Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen ^{C, L}

VOLLKOST: TRADITIONSMENÜ 3

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

VOLLKOST: TRADITIONSMENÜ 4

Bestellnr.	Bezeichnung
9423	Kasseler Nacken mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{G, Lac}
	Feiner Apfelstrudel gefüllt mit Apfelstücken und Rosinen, dazu Vanillesoße ^{A1, G, Lac, Glu}
	Gefüllter Kalbsbraten mit Schweinefleischhackfüllung in Rahmsoße, mit Rosenkohl und Schlingli-Nudeln ^{A1, G, L, Lac, Glu}
	Würziger Bohnentopf mit bunten Bohnen, Gemüsepaprika und Mais
	Feiner Wildlachs glasiert, in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert an Gemüsereis ^{A1, D, G, Lac, Glu}
	Gegrillte Hähnchenkeule mit Soße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^L
	Zwiebelfleisch geschnetzeltes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, mit grünen Bohnen und Spätzle ^{A1, C, L, Glu}

ANGEPASSTE VOLLKOST: WOHLFÜHLMENÜ 1

Bestellnr.	Bezeichnung
9431	Genießer-Omelett mit Spinat und Stampfkartoffeln ^{BE 2,3 / C, F}
	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein, mit Pariser Karotten dazu Spätzle ^{BE 3,3 / A1, G, Lac, Glu}
	Pfannkuchen mit Apfelfüllung und Vanillesoße ^{BE 3,7 / 16, A1, C, G, Lac, Glu}
	Hähnchenbrust in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmark, Gemüsereis mit Möhrchenstreifen und Romanescoröschen ^{BE 4,4 / L}
	Wildlachs in Bärlauch-Rahmsoße, dazu eine Langkorn-Wildreismischung mit Gemüse ^{BE 3,8 / D, G, Lac}
	Reis-Gemüse-Topf mit Rindfleisch ^{BE 2,3}
	Rinderroulade mit kleinem Holzspieß handgesteckt mit Hackfleischfüllung, in herzhafter Bratensoße, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln ^{BE 3,3 / A1, C, G, L, Lac, Glu}

ANGEPASSTE VOLLKOST: WOHLFÜHLMENÜ 2

Bestellnr.	Bezeichnung
9432	Zwei Kalbswürste in milder Soße, mit Romanesco-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{BE 2,3 / G, L, Lac}
	Schweineschnitzel – natur – in Bratensoße, mit Kohlrabigemüse an Petersilienkartoffeln ^{BE 3 / A1, C, G, L, M, Lac, Glu}
	Hühnerfrikassee mit Karottengemüse und Petersilie, dazu Langkornreis ^{BE 3,8 / C, G, Lac}
	Rahmgulasch vom Schwein, dazu Blumenkohlgemüse und Zöpfli-Nudeln ^{BE 3,4 / A1, G, L, Lac, Glu}
	Nudelpfanne mit Lachsfiletstücken mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Zucchiniwürfeln und Cherrytomaten ^{BE 3,9 / A1, D, G, Lac, Glu}
	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 ^{BE 3,1 / G, L, Lac}

ANGEPASSTE VOLLKOST: WOHLFÜHLMENÜ 3

Bestellnr.	Bezeichnung
9433	Hühnerfrikassee mit Karottengemüse und Petersilie, dazu Langkornreis ^{BE 3,8 / C, G, Lac}
	Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Brokkoli und Blumenkohl ^{BE 4,2 / A1, G, L, Lac, Glu}
	Kaiserschmarrn mit gewürfelten Birnen ^{BE 4,1 / A1, C, G, Lac, Glu}
	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln ^{BE 3,9 / A1, G, L, Lac, Glu}
	Feines Schollenfilet auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln ^{BE 2,4 / D, G, Lac}
	Hacksteak in Bratensoße mit Blumenkohl und Petersilienkartoffeln ^{BE 3,2 / A1, C, L, Glu}
	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, mit Pastinakengemüse und bunten Nudeln ^{BE 4,4 / A1, C, L, M, N, Glu}

ANGEPASSTE VOLLKOST: WOHLFÜHLMENÜ 4

Bestellnr.	Bezeichnung
9434	Zartes Kalbsgeschnetzeltes Pastinakengemüse und Hörnchennudeln ^{BE 4,3 / A1, C, L, Glu}
	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 ^{BE 3,9 / A1, G, L, Lac, Glu}
	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Käse verfeinert, dazu Brokkoli und Knöpfe-Spätzle ^{BE 4 / A1, C, G, L, Lac, Glu}
	Nudelpfanne mit Lachsfiletstücken mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Zucchiniwürfeln und Cherrytomaten ^{BE 3,9 / A1, D, G, Lac, Glu}
	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 ^{BE 3,1 / G, L, Lac}

VEGETARISCHES MENÜ 1

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

VEGETARISCHES MENÜ 2

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

PÜRIERTE KOST 1

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

PÜRIERTE KOST 2

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

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 Sulfid/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.**

