

KD-Nr.:	Name:
Straße:	
Ort:	Tour:



Bitte ankreuzen:

Menü auf Porzellangeschirr
 geschnitten püriert

Mikrowellen-Menü

Tagessuppe	0,30 €
Angebot des Tages	6,80 €
Menü mit Dessert	7,75 €
Vesper	4,80 €
Mikrowellen Angebot	6,35 €
Mikrowellen Menü	7,35 €

Tel. 07242.9355-10
Fax. 07242.9355-15

Abgabetermin 20.12.2018

KW 52	Montag 24.12.2018	Dienstag 25.12.2018	Mittwoch 26.12.2018	Donnerstag 27.12.2018	Freitag 28.12.2018	Samstag 29.12.2018	Sonntag 30.12.2018
Angebot des Tages <i>ohne Suppe ohne Dessert</i>	Penne Ratatouille- Tomaten- Ragout <small>Ei, G(a,d), M, 01, V</small>	Käsetortellini mit Tomatenragout <small>Ei, G(a), M, 04, V</small>	Omelette auf Rahmspinat Kartoffelpüree <small>Ei, M, Soj, 11</small>	Kartoffelpuffer mit Apfelmus <small>Ei, G(a), M, V</small>	Gaisburger Marsch mit Rindfleischwürfel <small>F, G(a), Soj, M, 01,11</small>	Kartoffeltaschen mit Gemüse in Sauce Hollandaise <small>M, Ei, Sel, Sen, V</small>	Hähnchenbrustfilet Sauce Kartoffeln <small>M, Soj, Ge</small>
Tagessuppe <i>nicht bei Mikro.Menü</i>	Gemüsebrühe mit Wurzelgemüse <small>Sel</small>	Kraftbrühe mit Grießklößchen <small>G,a, Ei,M</small>	Kraftbrühe mit Flädle <small>G,a, Ei,M</small>	Currycremesuppe <small>M</small>	Kraftbrühe mit Nudeleinlage <small>G,a,Ei</small>	Helgoländer Fischsuppe <small>F,M,Sel</small>	Gemüsebrühe mit veg. Suppenmaultaschen <small>G,a,Ei,Sel</small>
Vollkost	Schaschlik mit pikanter Sauce dazu Duvec - Reis <small>Soj,</small>	Kalbsbraten mit Waldpilzcremesauce mit Preiselbeeren und Brokkoli dazu Spätzle <small>KA, M, G, a, Ei</small>	Lachs im Blätterteigmantel mit Sauce, Karotten und Kräuterkartoffeln <small>G,a,F,M,SO2,03,04,05,Sen</small>	Züricher Geschnetzeltes dazu Spätzle und Blattsalat mit Dressing <small>Soj,M,03,G,a,Ei,SO2,01,03,05</small>	Gebratene Maultaschen mit Kartoffelsalat <small>G,a,Ei,M,Sel,Sen,SO2,01.03.05</small>	Erbseneintopf mit Roter Wurst <small>G,a,02,03,11</small>	Rinderbraten mit Sauce und Karottenscheiben dazu Kräuter-Bechamel- Kartoffeln <small>Soj,M,Sen,04</small>
Leichte Kost	Kalbfiletschinken, Sauce und Herbstgemüse dazu Kartoffelpüree <small>03,11,Soj,M</small>	Spätzle - Pilzpfanne mit Sahnetunke dazu Blattsalat und Dressing <small>G,a,Ei,M,03,Soj,M,SO2,01,03,05</small>	Junghirschragout mit Birnenrotkohl dazu Serviettenknödel <small>Wi, 06,G,a,Ei,M</small>	Putenoberkeulenbraten mit Rahmsauce dazu Teigwaren, Blattsalat und Dressing <small>11,Soj,MG,SO2,01,03,05</small>	Gemüseauflauf mit Tomatensauce dazu Kartoffeln <small>Ei,M,Soj,04</small>	Oberländer mit Sauce dazu Bauernkartoffeln (mit Gemüse) <small>02,03,11,Soj,M</small>	Kalbsfrikassee (mit Champions) dazu Gemüsereis <small>Soj,M,03,Sel</small>
Vegetarisch	Veg. Würstchen, Tomaten-Curry-Sauce u Herbstgemüse dazu Kartoffeln <small>G,a,Ei,M</small>	Lauchtasche mit grüner Sauce dazu Kartoffelpüree, Blattsalat mit Dressing <small>G,a,Ei,M,Soj,SO2,01,03,05</small>	Gebratene Zucciniecke mit Kräutersauce vegi. dazu Kartoffelpüree <small>M,Sen,04,Soj,</small>	Gemüsemaultaschen in vegetarischer Brühe mit Kartoffelsalat (vegetarisch) <small>G,a,Ei, Sel,Sen,SO2,01,03,05</small>	Gemüse-Frikadelle mit Estragonsauce dazu Reis <small>G,a,Ei,Sel,M</small>	Vegetarische Reispfanne mit Tomatensauce <small>M</small>	Omelette mit Rahm - Champions dazu Kräuter - Würfelkartoffeln <small>Ei,M,03,Sen,04</small>
Diät Kost	Nürnbergerle auf Sauerkraut dazu Hüttenpuffer <small>03,M,02</small>	Barbarie-Entenkeule mit Orangensaure und Rotkohl dazu Kartoffelknödel <small>GE,G,c,Ei,Soj,03,06</small>	Sächsisches Wurzelfleisch mit Erbsen dazu Teigwaren <small>M, G, a, Ei</small>	Fleischküchle mit Zwiebelsauce dazu Kartoffeln, Blattsalat mit Dressing <small>G,a,Ei,Sen,Soj,SO2,01,03,05</small>	Gedünstetes Fischfilet, Sauce zu Fisch, Streifengemüse und Butternudeln <small>F,M,03,04,Sel,G,a,Ei</small>	Schweinesteak mit Jus dazu Bauernkartoffeln (mit Gemüse) <small>G,a,Soj,M</small>	Hähnchenbrustfil. natur m Geflügelsauce u Karotten dazu Kräuter- Würfelkartoffeln <small>Soj,M,Sen,04</small>
Dessert	Apfelmus <small>03</small>	Buttermilchdessert <small>M,01</small>	Frisches Obst	Schokopudding <small>M</small>	Frisches Obst	Pfirsich-Maraquaja-Jogh. <small>M,01</small>	Zitronenmousse <small>M, 01</small>
Vesper	Wienerle mit Senf und Kartoffelsalat <small>Sel,Sen,02,03,11,SO2,01,05</small>	Festtags-Aufschnitt fein garniert mit Brot und Butter <small>Sel,Sen,02,03,11,G,a,b,M</small>	Weihnachts-Käseteller festlich garniert <small>M,01,G,s,b,M</small>	Thunfischsalat, Edamer und Tomate <small>g,A,Ei,F,Soj,Sen,01,M,b</small>	Schinkenwurst, Championstreichkäse, Essiggurke und Paprika <small>Sel, Sen,02,03,11,M,06,G,a,b</small>	Aufschnitt, Butterkäse, Silberzwiebeln und Essiggurke <small>Sel,Sen,02,03,11,M,SO2,05,06 G,a,b</small>	Geschnittener Hals, Eiersalat, Gouda und Salatgurke <small>G,a,Ei,Sen,SO2,01,03,05,M,b</small>

Abgabetermin 20.12.2018

Legende: G: Gluten haltiges Getreide (a=Weizen, b=Roggen, c=Gerste, d=Dinkel, e=Kamut, f=Hafer oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse / **Sei:** Sellerie und Sellerieerzeugnisse / **Ei:** Eier und Eierzeugnisse
Sen: Senf und Senferzeugnisse / **Soj:** Soja und Sojaerzeugnisse / **M:** Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) / **Erd:** Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / **SO2:** Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg der 10 mg/l, als SO2 angegeben / **W:** Weichtiere (Mollusken), wie z. B. Schnecken, Muscheln oder Austern und daraus hergestellte Erzeugnisse / **N:** Schalenfrüchte/ -erzeugnisse (a=Mandeln, b=Haselnüsse, c=Walnüsse, d=Kaschunüsse, e=Pekannüsse, f=Paranüsse, g=Pistazien, h=Makadamianüsse und i=Queenslandnüsse / **F:** Fisch und Fischerzeugnisse / **K:** Krebstiere und Krebstiererzeugnisse **Ses:** Sesamsamen und Sesamsamerzeugnisse **L:** Lupine (auch Wolfsbohne) und Lupinerzeugnisse
Zusatzstoffe: 01: mit Farbstoff / 02: mit Konservierungsstoff/konserviert / 03: mit Antioxidationsmittel / 04: mit Geschmacksverstärker / 05: geschwefelt / 06: mit Süßungsmittel/n / 07: mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel / 08: enthält eine Phenylalaninquelle / 09: geschwärzt / 10: gewachst/ 11: mit Phosphat Herkunft: **S:** Schwein **KA:** Kalb **R:** Rind **GE:** Geflügel **Wi:** Wild **F:** Fisch **La:** Lamm **V:** Vegetarisch
Änderungen vorbehalten

Bestellhinweise:

So bestellen Sie Ihre Menüs:

Sie erhalten jede Woche zwei Speisekarten. Bitte kreuzen Sie auf beiden Speisekarten Ihre ausgewählten Menüs an. Die Option für: geschnitten finden Sie rechts neben dem Namensfeld. Eine ausgefüllte Speisekarte geben Sie dann unserem/r Fahrer/in wieder mit. Das zweite Exemplar ist für Sie.

Abgabetermine:

Ihre Bestellung benötigen wir spätestens donnerstags in der Vorwoche. Diese können Sie dem/r Fahrer/in mitgeben oder uns telefonisch, per Fax oder per Mail übermitteln.

Tel: 07242.9355-0 Fax: 07242.9355-15

Mail: essen@asb-rheinstetten-rastatt.com

Änderungswünsche:

Änderungen sind auch nach Abgabe der Speisekarte werktags* bis 08:30 Uhr für den Folgetag möglich. Änderungen, welche den Samstag, Sonntag, Montag oder Feiertag betreffen, müssen uns am vorherigen Werktag* bis 08:30 Uhr mitgeteilt werden. (*Montag-Freitag)

Speisekarte



Wir bringen`s frisch auf den Tisch



**Wir
pflegen
mit
Herz!**

- ♥ amb. Pflegedienst
- ♥ Familienpflege
- ♥ Betreuungsdienst
- ♥ Beratungsservice

- ♥ Pflegeschulungen
- ♥ Hilfe im Haushalt
- ♥ Essen auf Rädern
- ♥ Hausnotruf

Arbeiter-Samariter-Bund
Region Rheinstetten/Rastatt
Jakobstr.1, 76287 Rheinstetten
Tel: 07242 9355-0
Fax 07242 9355-15
info@asb-rheinstetten-rastatt.com
www.asb-rheinstetten-rastatt.com

Wir helfen
hier und jetzt.



Arbeiter-Samariter-Bund