

Essen auf Rädern August 2026

ASB-Küche Hohnstein

Woche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
03.08. – 07.08.2026	Bunte Spirelli mit Käse- Sahne-Soße und Jagdwurststreifen, Kompott 1, 2, 3, G, E, M	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln, Apfelmus 2, 3, G, M, S	Linseneintopf mit Kasslereinlage, Vanillepudding mit Beerensoße 1, 2, 3, G, M, Se	Lebergulasch und Kartoffelbrei, frisches Obst 3, G, M	Hefebuchten mit Vanillesoße, Apfelmus 1, 3, G, E, M
10.08. - 14.08.2026	Makkaroni mit Tomaten- soße, Jagdwurstwürfel und Reibekäse, Fruchtbuttermilch 1, 2, 3, E, G, M	Hähnchenkeule mit Mischgemüse und Kartoffeln, Kompott 3, G, M	Sellerie-Möhren-Eintopf, Rote Grütze mit Vanillesoße 1, G, M	Backfisch mit Butter-Zitronen-Soße und Kräuterreis, Rohkostsalat G, M	Schweinesteak mit Letscho und Kartoffeln, frisches Obst G, M
17.08. - 21.08.2026	Putengulasch mit Spirelli, Fruchtjoghurt G, E, M	Gedämpfter Schweinekamm mit Sauerkraut und Kartoffeln, Kompott G	Brühereis mit buntem Gemüse, Schokopudding mit Vanillesoße 1, M	Beefsteak mit Möhrengemüse und Kartoffeln, frisches Obst E, G, M, S	Gebratener Fleischkäse und Kartoffeln, Apfelmus 2, 3, M, G
24.08.- 28.08.2026	Hörnchennudeln mit Bolognese-Soße und Reibekäse, Beerenquarkspeise 1, G, E, M	Gefüllte Paprikaschote und Kartoffelbrei, Kompott E, G, M	Weißkrauteintopf mit Rindfleischeinlage, Erdbeerkompott Se	Hähnchenschnitzel mit Rotkraut und Kartoffelbrei, frisches Obst G	Gebratene Scholle mit Tomatensoße und Kräuterreis, Rohkostsalat G, M
31.08. - 04.09.2026	Gabelspaghetti mit Wurstgulasch und Reibekäse, Kompott 1, 2, 3, E, G, M	Jägerschnitzel mit Erbsengemüse und Kartoffelbrei, Kaltschale G, E, M	Brühnudeln mit Rindfleischeinlage, Sahnepudding mit Beerensoße 1, E, G, M	Königsberger Klopse und Gemüsereis, Rohkostsalat E, G, M, S	Marinierter Hering und Kartoffeln, Apfelmus G, M

*Wir wünschen unseren Gästen
einen guten Appetit*

Änderungen vorbehalten

Küche: 035975 80477

SST: 035975 81244

Nr.	Zusatzstoffe - Bezeichnung		Allergene
1	Mit „Farbstoff	G	Glutenhaltiges Getreide
2	Mit „Konservierungsstoffen (Pökelsalz)	K	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
3	Mit „Antioxidationsmitteln“	E	Eier- und Eierzeugnisse
4	Mit „Geschmacksverstärker“	F	Fisch- und Fischerzeugnisse
5	„geschwefelt“	Er	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
6	„geschwärzt“	So	Soja und Sojaerzeugnisse
7	„gewachst“	M	Milch- und Milcherzeugnisse
8	Mit „Süßungsmitteln“	Sch	Schalenfrüchte
9	Mit „Phosphat“	Se	Sellerie- und Sellerieerzeugnisse
10	„coffeinhaltig“	S	Senf- und Senferzeugnisse
11	„chininhaltig“	Ses	Sesam und Sesamerzeugnisse
		L	Lupinen- und Lupinenerzeugnisse
		W	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
		Su	Sulfite und Schwefeldioxid (SO2) mehr als 10 mg/kg

*Wir wünschen unseren Gästen
einen guten Appetit*

Änderungen vorbehalten

Küche: 035975 80477

SST: 035975 81244