

Speiseplan 17.02.2020 bis 23.02.2020

Wir helfen
hier und jetzt.



Arbeiter Samariter Bund

	1 Tagesgericht 1	2 Tagesgericht 2	3 Vegetarisches Menü	4 Schonkost	5 Hausmannskost	6 Tagesgericht 3	7 Lecker & Günstig
MO 17.02.	Sauerbraten, dazu Knödel und Rotkohl	Entenbraten mit Orangensoße, dazu Knödel ¹² und Rotkraut	6 Kartoffelpuffer goldbraun gebackene Reibekuchen mit Apfelmark	Puten-Hacksteak mit Karotten, Blumenkohl und Broccoli, Kartoffelpüree BE 2,7	Haxenfleisch vom Schwein gewürfelt und gepökelt, auf Sauerkraut, Kartoffelpüree	Chili con carne (Rind) mit roten Kidney-Bohnen, Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln	„Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirsaufguss, mit Zucker und Zimt garniert“
DI 18.02.	Rührei ³ auf Rahmspinat ^{1,7} , dazu Kartoffelpüree ^{7,12} vegetarisch	Hähnchengyros mit Soße, dazu Reis, zum Nachtisch Obst	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln BE 3,7	Kaiserschmarrn mit fruchtigen, gewürfelten Birnen BE 2,8	Fleischkäse mit Zwiebel-schmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln	Geschmorte Rippchen in würziger Soße, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	Vollwertiges Überraschungs Menü mit Fleisch
MI 19.02.	Gefüllte Paprikaschote mit Soße, dazu Reis	Knusperschnitzel ^{1,3} (Hähnchen), dazu Kartoffelpüree ^{7,12} und Karotten-Maisgemüse ^{1,7} , zum Nachtisch Fruchtjoghurt ⁷	Käsespätzle mit Zwiebel-schmelze	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein, dazu Pariser Karotten und Spätzle-Nudeln BE 3,3	FRISCHER SALAT Griechischer Salat (bunter Salatmix mit Fetakäse, Gurken, Peperoni, Oliven, Paprika und Essig-Öl-Dressing) vegetarisch	Lachsfiletschnitte in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüseris	Weißkohleintopf mit Kartoffeln und gewürfeltem Schweinefleisch
DO 20.02.	Rahmgeschnetzeltes ⁷ nach bürgerlicher Art (Schweine), dazu Spätzle ^{1,3} und Erbsen	Hörnchennudeln ^{1,3} mit Tomatensahnesoße ⁷ und geriebenem Parmesankäse, zum Nachtisch Obst vegetarisch	Kartoffelkühle mit Champignonsoße	2 Fränkische Bratwürstchen hausgemacht, in Soße, mit Kohlrabi und Kartoffeln BE 3,3	Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln	Schweineschnitzel „Mailand“ (paniert) mit Käse garniert, dazu italienische Gemüsesoße und Gabelspaghetti	Blutwurst (1 Scheibe) auf Sauerkraut, mit Kartoffelpüree
FR 21.02.	Gekochtes Rindfleisch mit grüne Soße ⁷ , dazu Kartoffeln ¹² und Bohnensalat ¹⁶	Räubereintopf ⁷ mit Brötchen ¹ , zum Nachtisch Schokopudding ⁷ mit Vanillesoße ⁷	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung Vanillesoße	Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karottengemüse, Salzkartoffeln BE 3,4	FRISCHER SALAT Haus-Salat (bunter Salatmix mit Schinken, Käse, Weißkraut, Paprika, Gurken und Essig-Öl-Dressing)	Hacksteak in Rahmsauce Blumenkohl, Salzkartoffeln	Putenhackkröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln
SA 22.02.	Prinzeßbohneentopf mit Rindswurst ¹⁵ und Brötchen ¹ , zum Nachtisch Grießbrei mit Früchten ^{1,7}	Backfisch ^{1,3} mit Kräuter-Dip ⁷ , dazu Kartoffeln ¹² , zum Nachtisch Kreppl ^{1,3,7} BE 3,6	Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln BE 3,6	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln BE 3,4	Rinderleber „Berliner Art“ in feiner Zwiebelsoße mit Apfelscheiben und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln	Bayerischer Schweinebraten in Bratensoße, Apfelrotkraut, gekochte Kartoffelklöße	Vollwertiges Überraschungs Menü (Süßspeise)
SO 23.02.	Frikadelle ^{1,3} mit Zwiebelsoße, dazu Kartoffeln ¹² und Wirsinggemüse ^{1,7}	Rinderbraten mit Zwiebelsoße, dazu Kartoffeln ¹² und Wirsinggemüse ^{1,7}	Nudeln mit italienischer Kräuter-Tomatensoße, bestreut mit geriebenem Hartkäse“	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch BE 3,3	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree	Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln	Herzhafter Gemüse-eintopf mit Geflügelklößen
	Täglich frisch für Sie gekocht!		Ohne künstliche Zusatzstoffe				

Speiseplan 24.02.2020 bis 01.03.2020

Wir helfen
hier und jetzt.



Arbeiter Samariter Bund

	1 Tagesgericht 1	2 Tagesgericht 2	3 Vegetarisches Menü	4 Schonkost	5 Hausmannskost	6 Tagesgericht 3	7 Lecker & Günstig
MO 24.02.	Rahmgeschnetzeltes ⁷ (Kalb), dazu Rösti ¹² und feine Erbsen	Cordon Bleu ^{1,3,7} (Schwein), dazu Rösti ¹² und Erbsen in Soße ^{1,7}	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Weißkohl, Wirsing, Karotten, Blumenkohl und Erbsen BE 3,3	Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch BE 2,3	Milchreis mit Zimt und Sauerkirschen	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln	Vollwertiges Überraschungs Menü mit Fleisch
DI 25.02.	Schweinecordonbleu ^{1,3,7} , dazu Rösti ¹² und Blumenkohl Gemüse ^{1,7}	Tortellini ^{1,3} mit Rahmbolognese ⁷ und geriebenem Käse ⁷ , zum Nachtisch Obst	Lasagne Tricolore mit drei verschiedenen Soßen aus Tomaten, Spinat und Champignons, gratiniert mit Käse und Tomatenwürfeln	Fleischkäse in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree BE 2,9	Gulasch vom Schwein, Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons in heller Soße, Erbsen und gewürfelte Karotten, Spätzle-Nudeln	Wirsingeintopf mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln
MI 26.02.	Spießbraten mit Zwiebelsoße, dazu Kartoffelknödel ¹² und Bohnengemüse	Kürbiscremesuppe ^{1,7} , Pfannkuchen ^{1,3,7} mit Kompott vegetarisch	Salzkartoffeln mit grüner Soße (cremige kalte Kräutersoße mit Sauerrahm und Ei)	Rinderschmorbraten mit Blumenkohl, Petersilienkartoffeln BE 2,8	FRISCHER SALAT Thunfisch-Salat (bunter Salatmix mit Thunfisch, Eier, Tomaten und Essig-Öl-Dressing)	Spaghetti Bolognese mit pikanter Hackfleischsoße (Rind)	Schaschlikpfanne (Schwein) in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis
DO 27.02.	Hühnerfrikassée mit Champignons ^{1,7} und Spargel, dazu Reis	Rührei ³ mit Rahmspinat ^{1,3} , dazu Kartoffeln ¹² , zum Nachtisch Obst vegetarisch	Pilzragout „Böhmische Art“ mit Serviettenknödeln BE 3,1	Kalbfleischbällchen in Sahnesoße, Karottengemüse, Kartoffelpüree BE 2,9	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst	Paniertes Schmandschnitzel (Schwein) in Sauerrahmsauce, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	Vollwertiges Überraschungs Menü (Süßspeise)
FR 28.02.	Erbseneintopf mit einem Paar Wienerle ¹⁵ und Brötchen, zum Nachtisch Kuchen ^{1,3,7}	Backfisch ^{1,3,4} mit Senf-Kräuter-Creme ^{7,15} , dazu Kartoffeln ¹² , zum Nachtisch Minidonuts ^{1,3,7}	Frühlingstopf mit Grießklößchen BE 1,7	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, Broccoli, Spätzle BE 3,7	FRISCHER SALAT Italienischer Salat (bunter Salatmix mit Mozzarella, Gurken, Cocktailtomaten, Paprika und Essig-Öl-Dressing) vegetarisch	Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln	„Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren“
SA 29.02.	Bauernroulade ^{1,7} mit Soße, dazu Kartoffelpüree ¹² und Erbsen-Karotten-Gemüse ^{1,7}	Karottencremesuppe ⁷ , Kaiserschmarrn ^{1,3,7} mit Kompott vegetarisch	Hefeklöße mit Heidelbeerfüllung, Vanillesoße	Hackbraten mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln BE 3,2	Erbseneintopf mit Wiener Würstchen	2 Hausmacher Bratwürste in Soße, mit Kohlrabigemüse und Stampfkartoffeln	Vollwertiges Überraschungs Menü mit Fleisch
SO 01.03.	Krustenbraten mit Soße, dazu Kartoffelpüree ¹² und Kohlrabigemüse ^{1,7}	Frikadelle mit Soße, dazu Kartoffeln und Kohlrabigemüse	Omelett „Gärtnerin“ gefüllt mit Broccoli und Karotten, Kräuter-Kartoffelpüree	Lachspfanne mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten BE 4,3	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschaufbau, mit Zucker und Zimt garniert	Lasagne Bolognese Nudelteigplatten mit würzigem Rind- und Schweinehackfleisch, Käse	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelstücken und Schweinefleischwürfeln
	Täglich frisch für Sie gekocht!		Ohne künstliche Zusatzstoffe				

Speiseplan 17.02.2020 bis 23.02.2020

Wir helfen
hier und jetzt.



Arbeiter-Samariter-Bund

	1 Tagesgericht 1	2 Tagesgericht 2	3 Vegetarisches Menü	4 Schonkost	5 Hausmanns-kost	6 Tagesgericht 3	7 Lecker & günstig	S Suppe	A Beilagensalat	B Dessert Pudding	C Dessert Joghurt
MO 17.02.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
DI 18.02.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	Ü	☐	☐	☐	☐
MI 19.02.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
DO 20.02.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
FR 21.02.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
SA 22.02.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	Ü	☐	☐	☐	☐
SO 23.02.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	Täglich frisch für Sie gekocht!		Ohne künstliche Zusatzstoffe					Nur zusammen mit Menü 1 bis 7 bestellbar!			

Bitte kreuzen Sie Ihre Bestellwünsche an - sollten Sie ein Menü mehrmals wünschen, so tragen Sie einfach die gewünschte Anzahl ein - und geben den ausgefüllten Bestellschein Ihrem ASB-Menükurier mit. **Bitte tragen Sie Ihren Namen und Ihre Anschrift ein. Vielen Dank.**

Name/Vorname

Telefon

Straße/Nr.

PLZ/Wohnort

Speiseplan 24.02.2020 bis 01.03.2020

Wir helfen
hier und jetzt.



Arbeiter-Samariter-Bund

	1 Tagesgericht 1	2 Tagesgericht 2	3 Vegetarisches Menü	4 Schonkost	5 Hausmanns-kost	6 Tagesgericht 3	7 Lecker & günstig	S Suppe	A Beilagensalat	B Dessert Pudding	C Dessert Joghurt
MO 24.02.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	<input type="radio" value="Ü"/>	☐	☐	☐	☐
DI 25.02.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
MI 26.02.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
DO 27.02.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	<input type="radio" value="Ü"/>	☐	☐	☐	☐
FR 28.02.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
SA 29.02.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	<input type="radio" value="Ü"/>	☐	☐	☐	☐
SO 01.03.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
	Täglich frisch für Sie gekocht!		Ohne künstliche Zusatzstoffe					Nur zusammen mit Menü 1 bis 7 bestellbar!			

Bitte kreuzen Sie Ihre Bestellwünsche an - sollten Sie ein Menü mehrmals wünschen, so tragen Sie einfach die gewünschte Anzahl ein - und geben den ausgefüllten Bestellschein Ihrem ASB-Menükurier mit. **Bitte tragen Sie Ihren Namen und Ihre Anschrift ein. Vielen Dank.**

Name/Vorname

Telefon

Straße/Nr.

PLZ/Wohnort