

Speiseplan 20.06.2022 bis 26.06.2022

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 20.06.	Hähnchenbrust mit Curryfrüchtesahnesoße ^{1,7} , dazu Reis und Salat	Hörnchennudeln ^{1,3} mit Tomaten-Kräutersoße und geriebenem Parmesankäse, zum Nachtisch Fruchtquark ⁷ vegetarisch	2 Spiegeleier auf Spinat und Salzkartoffeln BE 4,0	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfelter Schweinefleisch BE 3,3	Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten BE 4,3	Paniertes Schmandschnitzel (Schwein) nach „Hessische Art“ in Sauerrahmsauce, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	Vollwertiges Überraschungsmenü (Süßspeise)
DI 21.06.	Rührei auf Rahmspinat ^{1,7} , dazu Kartoffelpüree ^{7,12} , zum Nachtisch Fruchtquark ⁷ vegetarisch	Hähnchenschnitzel, dazu Kartoffelpüree ^{7,12} und Blumenkohl in Soße ⁷ , zum Nachtisch Pudding ^{1,7} vegetarisch	Champignon-Topf in Rahmsauce, mit Nudeln	Milchreis mit Zimt bestreut und Sauerkirschen BE 4,3	Haxenfleisch (Schwein) gewürfelt und gepökelt, auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	2 Rinderrouladen nach „Hausmacher Art“ mit Speck- und Zwiebfüllung, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln	Weißkohl-Topf mit Kartoffeln und gewürfelter Schweinefleisch
MI 22.06.	Gefüllte Paprikaschote ¹ mit Soße, dazu Reis, zum Nachtisch Kuchen ^{1,3,7}	Karottencremesuppe ⁷ , Kaiserschmarrn ^{1,7} mit Kompott vegetarisch	Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott	Hackbraten mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln BE 3,2	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen BE 3,5	Pikantes Rindergulasch mit Erbsen, Finger-möhren und Kartoffelschmarrn	Gehacktes Stippe (Schweinehackfleisch und Zwiebeln, fein abgeschmeckt) mit Petersilien-Kartoffelpüree
DO 23.06.	Seelachs ⁴ natur, Senfsoße ^{1,7} , dazu Kartoffeln ¹² und Salat	Hähnchenbrust mit Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln ⁵ , zum Nachtisch Wackelpudding mit Vanillesoße ⁷	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln BE 3,7	Fleischkäse in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree BE 3,1	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschenfüllung und Vanillesoße	Jägerschnitzel (Schwein) in Rahmsauce mit Champignons, Möhren und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln	Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch
FR 24.06.	Hühnerfrikassée mit Spargel und Champignons, dazu Reis, zum Nachtisch Pudding ^{1,7}	Nudeln ^{1,3} mit Tomatensahnesauce, geriebenem Parmesankäse und Salat vegetarisch	Frühlingstopf mit Grießklößchen BE 2,1	Jägerschnitzel „natur“ vom Schwein, in Champignonrahmsauce, mit Zucchini-Gemüse und Kartoffelpüree BE 2,3	„Frikadelle Rustika“ aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse und Kartoffelpüree	Alaska-Seelachs paniert in Filetform mit Kräuter-Senfsoße und Petersilienkartoffeln	Grießauflauf mit Pflirsichwürfeln
SA 25.06.	Königsberger Klopse ^{1,3} mit Kapernsoße ^{1,7} , dazu Kartoffeln ¹² und Rote Beete	Schweinefleischbällchen mit Jägersauce, dazu Kartoffeln und Rote Beete	Ofenschlupfer (süßer Brötchen-Apfelauflauf) mit Sahne verfeinert, dazu Sauerkirschen	Hühnerfrikassée Karotten-Gemüse mit Petersilie und Langkorn-Reis BE 3,8	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln	Schweinebraten nach „Bayrische Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkraut und gekochte Kartoffelklöße	Kartoffelsuppe „Norddeutsche Art“ mit geschnittener Bockwurst
SO 26.06.	Rheinischer Sauerbraten mit Soße, dazu Semmelknödel ¹³ und Rotkraut ¹⁶	Entenbraten mit Orangensoße, dazu Semmelknödel und Rotkraut ¹⁶	Penne al pomodoro (Nudeln in fruchtiger Kräuter-Tomatensauce), bestreut mit geriebenem Hartkäse	Putensteak in Käsesauce mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln BE 3,2	Hähnchenbrustfilet „natur“ in würziger Soße, Apfelrotkohl und Kartoffelpüree	3 hausgemachte Kalbsbratwürste in würziger Bratensoße, dazu Spinat und Bratkartoffeln mit Zwiebeln	Pfannkuchen mit Apfel-füllung und Vanillesauce BE 3,7

Täglich frisch für Sie gekocht!

Ohne künstliche Zusatzstoffe

Speiseplan 27.06.2022 bis 03.07.2022

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 27.06.	Kalbsfrikassée ⁷ , dazu Salzkartoffeln ¹² und Spargelgemüse ^{1,7}	Spargelcremesuppe ^{1,3} , Pfannkuchen ^{1,3,7} mit Kompott	Nudelpfanne mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl BE 4,2	2 fränkische hausgemachte Bratwürstchen in Soße, mit Kohlrabi und Kartoffeln BE 3,3	Kirschenmichel (süßer Brötchen-Sauerkirchenaufwurf) mit Zucker und Zimt garniert	Gemischte Bratenplatte (Rind- und Schweinefleisch), dazu Karottengemüse mit Petersilie und Salzkartoffeln	Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch
DI 28.06.	Paniertes Schweineschnitzel ^{1,3} , dazu garnierter Kartoffelsalat ¹⁶ , zum Nachtisch Pudding ^{1,7}	Räubereintopf (Kartoffeln, Rinderhackfleisch, Gemüse) mit Brötchen, zum Nachtisch Fruchtjoghurt ⁷	Mediterrane Pfannkuchen mit gegrillten Zucchiniwürfeln, Lauchzwiebeln und Kräutern gefüllt, in fruchtiger Tomatensoße, garniert mit Gouda	Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Karottengemüse und Salzkartoffeln BE 3,6	Gulasch vom Schwein, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln	Gegrillter Putenbraten in Bratensoße mit Apfelrotkohl und hausgemachte Serviettenknödel	Quarkkeulchen nach „Sächsische Art“ (Klößchen aus gekochten Kartoffeln, Quark und Eiern, goldgelb gebacken dazu Apfelmarmelade)
MI 29.06.	Rumänischer Bohneneintopf mit Kassler ¹⁵ und Brötchen ¹ , zum Nachtisch Fruchtquark ⁷	Geflügelcevapcici ^{1,3} , dazu Reis und Karotten in Sahnesoße, zum Nachtisch Pudding ⁷	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce BE 3,8	Grießbrei mit Mandarinen BE 3,9	Weißer Bohneneintopf mit gewürfelter, gekochter Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen	Zartes paniertes Hähnchen „Cordon bleu“ (gefüllt mit Putenformschinken und Käse), Karottengemüse in Petersiliensoße, dazu Kartoffelpüree	Soljanka Eintopf mit Paprika- und Gurkenstreifen, Krakauer- und Salamiwürfeln
DO 30.06.	Hackbraten mit Paprikasoße, dazu Kartoffelpüree ^{7,12} und Kohlrabi-Karottengemüse ^{1,7}	Nudeln ^{1,3} mit Bolognesesoße und geriebenem, Parmesankäse ⁷ , zum Nachtisch Minidonut ^{1,3,7}	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese	Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karottengemüse und Salzkartoffeln BE 3,4	Hühnersuppentopf nach „Hausmacher Art“ mit gewürfeltes Hühnerfleisch, Hörnchennudeln, Lauch und Karotten	Zarter Sauerbraten mit Apfelrotkohl und gekochte Kartoffelklöße	Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch
FR 01.07.	Schweinegulasch, dazu Kartoffelknödel ¹ und Buttererbsen ⁷	Backfisch ^{1,3} mit Remoulade ^{3,7} , dazu Kartoffeln ¹² , zum Nachtisch Pudding ^{1,3,7}	Eierpfannkuchen mit Heidelbeerfüllung und Vanillesoße	Gemüseintopf mit Rindfleisch, Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln BE 1,4	Hacksteak auf Wirsing mit Salzkartoffeln	Wildlachs in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, dazu Gemüsereis	Fleischbällchen nach „Mailänder Art“ in fruchtiger Tomatensoße und Käse-Maccaroni
SA 02.07.	Weißkrautroulade ^{1,3} mit Specksoße, dazu Kartoffelpüree ^{7,12} , zum Nachtisch Kuchen ^{1,3,7}	Bratwurst, dazu Kartoffelpüree und Sauerkraut, zum Nachtisch Kuchen ^{1,3,7}	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Finger-möhren, Broccoli und Salzkartoffeln BE 2,8	Rindergulasch mit Schwarzwurzeln und Kartoffeln BE 3,1	Rinderleber „Berliner Art“ in feiner Zwiebelsoße mit Apfelscheiben und Pariser Karotten, dazu Kartoffelpüree mit Bröseln	Hähnchenkeule mit Soße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	Vollwertiges Überraschungsmenü (Süßspeise)
SO 03.07.	Rinderschmorbraten „Burgunder Art“ mit Soße, dazu Knödel ¹ und Rotkraut	Entenbraten mit Orangensoße, dazu Knödel und Rotkraut ¹⁶	Kaiserschmarrn mit fruchtigem Zwetschgenkompott	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein mit Pariser Karotten und Spätzle BE 3,3	2 Kalbsbratwürste in milder Soße, mit Romanesco-Gemüse, dazu Kartoffeln BE 2,3	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse und Kartoffeln mit Röstzwiebeln	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln BE 3,0

Täglich frisch für Sie gekocht!

Ohne künstliche Zusatzstoffe

Bestellschein 20.06.2022 bis 26.06.2022

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	S Suppe	A Beilagensalat	B Dessert Pudding	C Dessert Joghurt
MO 20.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DI 21.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MI 22.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DO 23.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FR 24.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SA 25.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SO 26.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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 _____

Bestellschein 29.06.2022 bis 03.07.2022

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	S Suppe	A Beilagensalat	B Dessert Pudding	C Dessert Joghurt
MO 27.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DI 28.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MI 29.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DO 30.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FR 01.07.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SA 02.07.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SO 03.07.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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 _____