

Speiseplan 27.03.2023 bis 02.04.2023

Wir helfen
hier und jetzt.



Arbeiter-Samariter-Bund

	1 Tagesempfehlung	2 Lecker & nachhaltig	3 Vegetarisches Menü	4 Schonkost	5 Hausmannskost	6 Besondere Spezialitäten	7 Lecker & günstig
MO 27.03.	Putenrollbraten in Bratensoße, dazu Kartoffelknödel und Romanobohnen	Spaghetti abgeschmeckt mit einem mediterranen Pesto aus Rucola und Spinat, dazu ausgewähltes Grillgemüse	Hefeklöße mit Heidelbeerfüllung und Vanillesoße	Puten-Hacksteak mit Karotten, Blumenkohl, Broccoli und Kartoffelpüree BE 3,1	Fleischkäse mit Zwiebel-schmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln	Pfeffergulasch vom Rind in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln	Herzhafter Gemüse-eintopf mit Geflügelklößchen
DI 28.03.	Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut angerichtet, dazu Kartoffelpüree	Paniertes Alaska-See-lachsfilet mit feiner Tomatenfüllung, dazu hausgemachtes Kartoffel-Broccoligratin.	Spiegeleier in Senfsoße dazu Salzkartoffeln BE 3,6	Rindfleisch in Meerrettich-soße mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln BE 3,0	Milchreis mit Sauer-kirschen	Jägerbraten in Steinpilz-soße vom Schwein mit Kohlrabi, Karotten, Broccoli in Béchamelsoße und Salzkartoffeln BE 3,2	Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch
MI 29.03.	Hacksteak in Rahmsoße dazu Salzkartoffeln und Blumenkohl	Pikant gewürzte Gulasch-suppe mit Rindfleisch, Gemüsepaprika und Kartoffelwürfeln	Nudeltaschen mit Gemüse-füllung in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln	Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch BE 2,3	Hähnchenbrust in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmark, dazu Gemüse-reis mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen BE 4,4	Zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in feiner Rahmsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfele	Schweinegeschnetzeltes in Gemüsesoße mit Kräutern und Locken-nudeln
DO 30.03.	Paniertes Hähnchen-brustfilet auf Wirsing-gemüse mit Salzkartoffeln	Herzhafter Linseneintopf mit Kartoffeln und einem Paar westfälischer Mett-würsten	Kartoffelküchle mit Champignonsoße	Pfannkuchen mit Sauer-kirschfüllung und Vanil-lesoße BE 4,0	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken	„Sieben-Schwaben-Topf“ (paniertes Schweineschnitzel, Maultasche und Schweine-lendchen in Rahmsoße und Spätzle mit Bröseln)	Hähnchenbrustfilets „Bärlauch“ in Bärlauch-Rahmsoße dazu Zucchini-gemüse und Spätzle
FR 31.03.	Rinderhacksteak mit Karotten-Erbsen-Garnitur in Rahmbratensoße, dazu Petersilienspätzle	Zarte Hähnchenbrustfilet-stücke in hausgemachter Pfeffer-Käsesoße, dazu Kartoffelpüree und Broccoliröschen	Apfelstrudel mit Vanille-soße	Panierter Alaska-See-lachs in Filetform mit Remouladensoße und Kartoffeln BE 3,9	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelstückchen und Schweinefleischwürfeln	Wildlachs in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert dazu Gemüse-reis	Vollwertiges Überraschungsmenü (Süßspeise)
SA 01.04.	Geflügelbratwurst mit Kohlrabigemüse, dazu Stampfkartoffeln	Penne-Nudeln in pikant-scharfer Tomatensoße mit Zucchini, Zwiebeln, Auberginen und rotem Chili	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung dazu Rahmgemüse	Schweineschnitzel „natur“ in Bratensoße mit Kohlrabigemüse und Peter-silienkartoffeln BE 3,0	Szegediner Gulasch (Schwein) mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	Cevapcici (Hackfleisch-röllchen) mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt mit bunter Balkansoße und Reis Dubrovnik	Erbseneintopf mit Wiener Würstchen
SO 02.04.	Zwiebelfleisch vom Rind mit geschmorten Zwiebeln in Soße, dazu Spätzle und grüne Bohnen	Geschnittene Gemüse-maultaschen mit Spargel-gemüse und Cherry-tomaten in köstlicher Bärlauch-Sahnesoße	Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sahnesoße, garniert mit Pinienkernen	Rinderschmorbraten mit Blumenkohl und Peter-silienkartoffeln BE 2,8	Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Truthahnschnitzel „natur“ in Rahmsoße dazu Fin-germöhrrchen, Erbsen und Langkornreis	Pfannkuchen mit Quark-füllung und Heidelbeeren BE 3,6

Alle Menüs ohne künstliche Zusatzstoffe

Speiseplan 03.04.2023 bis 09.04.2023

Wir helfen hier und jetzt.



Arbeiter-Samariter-Bund

	1 Tagesempfehlung	2 Lecker & nachhaltig	3 Vegetarisches Menü	4 Schonkost	5 Hausmannskost	6 Besondere Spezialitäten	7 Lecker & günstig
MO 03.04.	Gefüllter Kalbsbraten mit Schweinehackfleischfüllung in Rahmsoße, dazu Nudeln und Rosenkohl	Fränkische Bratwürste, dazu Kartoffelpüree und saftiges Sauerkraut mit Speck	Omelettrolle mit Spinatfüllung mit Rahmgemüse und Salzkartoffeln BE 4,3	Kaiserschmarrn mit fruchtigen, gewürfelten Birnen BE 3,5	Hacksteak in Bratensoße mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Chili con carne (Rind) nach mexikanischer Art mit roten Kidney-Bohnen, Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln	Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch
DI 04.04.	Rinderroulade nach „Hausmacher Art“ mit Speck-, Zwiebel- und Gurkenfüllung, dazu Kartoffelpüree und Apfelrotkohl	Pulled Pork „Smoked BBQ“ (geschmortes, mariniertes Schweinefleisch, dazu Süßkartoffeln und Grillgemüse in rauchiger Barbecue-Soße	Pilzragout „Böhmische Art“ mit Serviettenknödeln BE 4,1	Kalbfleischbällchen in Rahmsoße mit Karottengemüse und Salzkartoffeln BE 3,6	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst	Zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in Rahmsoße mit Champignons, dazu Erbsen, Fingermöhren und Spätzle	Wirsingintopf mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln
MI 05.04.	Schweinebraten in herzhafter Soße, dazu Salzkartoffeln und Rosenkohl	Süßkartoffel-Curry mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen und Lauchzwiebeln, dazu lockerer Basmati-Reis.	Nudelplatte mit Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Sahnesoße	Kesselgulasch mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln BE 3,3	Haxenfleisch (Schwein) gewürfelt und gepökelt auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree	Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln	Vollwertiges Überraschungsmenü (Süßspeise)
DO 06.04.	Linsengericht nach „Schwäbische Art“ mit einem Paar Wiener Würstchen, dazu Spätzle mit Bröseln	Fleischbällchen nach „Maidländer Art“ (Schwein) in fruchtiger Tomatensoße mit buntem Gemüse, dazu Käse-Maccaroni	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Weißkohl, Karotten, Blumenkohl und Erbsen BE 3,7	Grillbraten in milder Bratensoße mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln BE 3,0	Ofenschlupfer (süßer Brötchen-Apfelauflauf, mit Sahne verfeinert und Sauerkirschen)	Paniertes Schweineschnitzel in Rahmsoße, verfeinert mit Weinbrand, mit pfeffriger Garnitur, dazu buntes Gemüse und Bratkartoffeln	Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken dazu Langkorn-Reis
FR 07.04.	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, dazu Gemüsereis	Saftiges Alaska-Seeleachsfilet mit einer Kräuterauflage, dazu Kartoffelgratin	Käsespätzle mit Zwiebel-schmelze	2 Kalbsbratwürste in milder Soße mit Romanesco-Gemüse und Kartoffeln BE 2,3	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße mit Spätzle-Nudeln	Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsoße mit Kartoffeln BE 3,6	Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln
SA 08.04.	Schweinebraten nach „Bayrische Art“ in Bratensoße, dazu gekochte Kartoffelklöße und Apfelrotkraut	Deftige Nudelkreation (Allgäuer Käsespätzle, Gemüseaultaschen und Bandnudeln mit feiner Pilz-Rahmsoße, abgeschmeckt mit Weißwein	Süßkartoffel-Curry mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen und Lauchzwiebeln, dazu Basmati-Reis	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln BE 3,2	Maccaroni mit Tomatensoße und geschnittene Krakauer	Zarte Rindfleischstreifen in dunkler Senfsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe	Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch
SO 09.04.	2 Kalbsbratwürste in Soße, dazu Kartoffelpüree und Spinat	Erbseneintopf mit einem Paar Debrecziner Würstchen, verfeinert mit Suppengrün und Blattspinat	Gnocchi alla Roma in fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße, mit Sahne verfeinert und mit Kirschtomaten garniert	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl in Béchamelsoße und Petersilienkartoffeln BE 3,9	Pfannkuchen mit Apfel-füllung und Vanillesoße BE 3,7	Königsberger Klopse in Kapernsoße dazu Langkorn-Reis mit Erbsen	Gulasch vom Schwein mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln

Alle Menüs ohne künstliche Zusatzstoffe

Bestellschein 27.03.2023 bis 02.04.2023

Wir helfen hier und jetzt.



Arbeiter-Samariter-Bund

	1 Tagesempfehlung	2 Lecker & nachhaltig	3 Vegetarisches Menü	4 Schonkost	5 Hausmannskost	6 Besondere Spezialitäten	7 Lecker & günstig	A Dessert Pudding	B Dessert Joghurt
MO 27.03.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
DI 28.03.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio" value="Ü"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
MI 29.03.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
DO 30.03.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
FR 31.03.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio" value="Ü"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
SA 01.04.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
SO 02.04.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Alle Menüs 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 03.04.2023 bis 09.04.2023

Wir helfen hier und jetzt.



Arbeiter-Samariter-Bund

	1 Tagesempfehlung	2 Lecker & nachhaltig	3 Vegetarisches Menü	4 Schonkost	5 Hausmannskost	6 Besondere Spezialitäten	7 Lecker & günstig	A Dessert Pudding	B Dessert Joghurt
MO 03.04.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio" value="Ü"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
DI 04.04.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
MI 05.04.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio" value="Ü"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
DO 06.04.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
FR 07.04.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
SA 08.04.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio" value="Ü"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
SO 09.04.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Alle Menüs 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 _____