

Speiseplan 24.05.2021 bis 30.05.2021

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 24.05.	Schweinebraten mit Soße Robert, dazu Knödel ¹² und Leipziger Allerlei ^{1,7}	Cordonbleu ^{1,3} , dazu Kartoffeln ¹² und Leipziger Allerlei ^{1,7}	2 Spiegeleier auf Spinat und Salzkartoffeln <i>BE 4,0</i>	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch <i>BE 3,3</i>	Hähnchenbrustfilet „natur“ in würziger Soße, Apfelrotkohl und Kartoffelpüree	2 Rinderrouladen nach „Hausmacher Art“ mit Speck- und Zwiebfüllung, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln	Vollwertiges Überraschungsmenü (Süßspeise)
DI 25.05.	Rindergulasch nach „Ungarischer Art“, dazu Spätzle ^{1,3} und Sommergemüse	Hähnchensahnegulasch ^{1,7} , dazu Spätzle ^{1,3} und Salat	Champignonntopf in Rahmsoße, mit Nudeln	Milchreis mit Zimt bestreut und Sauerkirschen <i>BE 4,3</i>	Haxenfleisch (Schwein) gewürfelt und gepökelt, auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Paniertes Schmandschnitzel (Schwein) nach „Hessische Art“ in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	Weißkohleintopf mit Kartoffeln und gewürfeltem Schweinefleisch
MI 26.05.	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße ^{1,7} , dazu Kartoffeln ¹² und Rote Beete ¹⁶	Nudelsalat ^{1,3,7} mit Geflügelwieners ¹⁵ , zum Nachtisch Obstsalat	Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott	Hackbraten mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln <i>BE 3,2</i>	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen <i>BE 3,5</i>	Jägerschnitzel (Schwein) in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln	Gehacktes Stippe (Schweinehackfleisch und Zwiebeln, fein abgeschmeckt) mit Petersilien-Kartoffelpüree
DO 27.05.	Paniertes Schweineschnitzel, dazu Kartoffeln und Spargelgemüse	Tortellini mit Spinatrahmsoße ^{1,7} und Salat <i>vegetarisch</i>	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln <i>BE 3,7</i>	Fleischkäse in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree <i>BE 3,1</i>	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung und Vanillesoße	Pikantes Rindergulasch mit Erbsen, Finger-möhrrchen und Kartoffelschmarrn	Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch
FR 28.05.	Hühnerfrikassée ^{1,7} mit Spargel, dazu Reis und Salat	Backfisch ^{1,3} mit Senf-Kräuter-Creme ⁷ , dazu Kartoffeln ^{7,12} , zum Nachtisch Wackelpudding mit Vanillesoße ⁷	Frühlingstopf mit Grießklößchen <i>BE 2,1</i>	Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Karottengemüse und Salzkartoffeln <i>BE 3,6</i>	„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 29.05.	Schweinecordonbleu, dazu Kartoffeln und Spargelgemüse ^{1,7}	Hähnchenbrust, dazu Kartoffeln ¹² und Spargelgemüse ^{1,7} , zum Nachtisch Pudding ^{1,7}	Ofenschlupfer (süßer Brötchen-Apfelaufbau) mit Sahne verfeinert, dazu Sauerkirschen	Hühnerfrikassée Karottengemüse mit Petersilie und Langkorn-Reis <i>BE 3,8</i>	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln	3 hausgemachte Kalbsbratwürste in würziger Bratensoße, dazu Spinat und Bratkartoffeln mit Zwiebeln	Kartoffelsuppe „Norddeutsche Art“ mit geschnittener Bockwurst
SO 30.05.	Weißkrautroulade mit Specksoße, dazu Kartoffelpüree ^{7,12} , zum Nachtisch Pudding ^{1,7}	Bratwurst, mit Soße, dazu Kartoffelpüree ^{7,12} und Mischgemüse	Penne al pomodoro (Nudeln in fruchtiger Kräuter-Tomatensoße), bestreut mit geriebenem Hartkäse	Putensteak in Käsesoße mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln <i>BE 3,2</i>	Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten <i>BE 4,3</i>	Schweinebraten nach „Bayrische Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkraut und gekochte Kartoffelklöße	Pfannkuchen mit Apfel-füllung und Vanillesoße <i>BE 3,7</i>
<i>Täglich frisch für Sie gekocht!</i>			<i>Ohne künstliche Zusatzstoffe</i>				

Speiseplan 31.05.2021 bis 06.06.2021

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 31.05.	Rahmgeschnetzeltes (Kalb) ⁷ , dazu Rösti ¹² und feine Erbsen	Rinderbraten mit Burgundersoße, dazu Rösti ¹² und Erbsen	Nudelpfanne mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl BE 4,2	2 Fränkische Bratwürstchen hausgemacht, in Soße, mit Kohlrabi und Kartoffeln BE 3,3	Kirschenmichel (süßer Brötchen-Sauerkirchenaufbau) mit Zucker und Zimt garniert	Lasagne Bolognese mit würzigem Rind- und Schweinehackfleisch, überbacken mit Käse	Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch
DI 01.06.	Grillsteak mit Soße, dazu garnierter Kartoffelsalat, zum Nachtisch Kuchen ^{1,7}	Frikadelle mit Soße, dazu garnierter Kartoffelsalat, zum Nachtisch Kuchen ^{1,7}	Mediterrane Pfannkuchen mit gegrillten Zucchiniwürfeln, Lauchzwiebeln und Kräutern gefüllt, in fruchtiger Tomatensoße, garniert mit Gouda	Jägerschnitzel „natur“ vom Schwein, in Champignonrahmsauce, mit Zucchini-Gemüse und Kartoffelpüree BE 2,3	Gulasch vom Schwein, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln	Zarter Sauerbraten mit Apfelrotkohl und gekochte Kartoffelklöße	Quarkkeulchen nach „Sächsische Art“ (Klößchen aus gekochten Kartoffeln, Quark und Eiern, goldgelb gebacken dazu Apfelmarmelade)
MI 02.06.	Hackbraten mit Paprikasoße, dazu Kartoffelpüree ^{7,12} und Kohlrabi-Karottengemüse ^{1,7}	Rigati-Nudeln ^{1,3} mit Sauce Bolognese und geriebenem Parmesankäse ⁷ , zum Nachtisch Minidonut ^{1,3,7}	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce BE 3,8	Grießbrei mit Mandarinen BE 3,9	Rinderleber „Berliner Art“ in feiner Zwiebelsoße mit Apfelscheiben und Pariser Karotten, dazu Kartoffelpüree mit Bröseln	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 03.06.	Gekochte Eier auf Rahmspinat ^{1,7} , dazu Kartoffelpüree ^{7,12} , zum Nachtisch Fruchtjoghurt ⁷ vegetarisch	Hähnchenschnitzel ^{1,3} mit Bratensoße, dazu Sahnestampfkartoffeln ^{7,12} , zum Nachtisch Fruchtjoghurt ⁷	Lasagne Tricolore mit drei leckeren Soßen aus Tomaten, Spinat und Champignons, gratiniert mit würzigem Käse und Tomatenwürfeln	Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karottengemüse und Salzkartoffeln BE 3,4	Hühnersuppentopf nach „Hausmacher Art“ mit gewürfeltes Huhnfleisch, Hörnchennudeln, Lauch und Karotten	Gegrillter Putenbraten in Bratensoße mit Apfelrotkohl und hausgemachte Serviettenknödel	Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch
FR 04.06.	Spießbraten mit Soße, dazu garnierter Kartoffelsalat ¹⁶ , zum Nachtisch Kuchen ^{1,7}	Bratwurst mit Soße, dazu garnierter Kartoffelsalat, zum Nachtisch Kuchen ^{1,7}	Eierpfannkuchen mit Heidelbeerfüllung und Vanillesoße	Gemüse Eintopf mit Rindfleisch, Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln BE 1,4	Hacksteak auf Wirsing mit Salzkartoffeln	Wildlachs in Sahnesauce, mit Zitrone verfeinert, dazu Gemüsereis	Fleischbällchen nach „Mailänder Art“ in fruchtiger Tomatensoße und Käse-Maccaroni
SA 05.06.	Gekochtes Rindfleisch mit grüner Soße ⁷ , dazu Kartoffeln ¹² und Bohnensalat	Rührei mit Rahmspinat ¹⁴ , dazu Kartoffeln ⁵ , zum Nachtisch Fruchtquark ^{1,3,7} vegetarisch	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Finger-möhren, Broccoli und Salzkartoffeln BE 2,8	Rindergulasch mit Schwarzwurzeln und Kartoffeln BE 3,1	2 Kalbsbratwürste in milder Soße, mit Romanesco-Gemüse, dazu Kartoffeln BE 2,3	Hähnchenkeule mit Soße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	Vollwertiges Überraschungsmenü (Süßspeise)
SO 06.06.	Spießbraten mit Soße, dazu garnierter Kartoffelsalat ¹⁶ , zum Nachtisch Pudding ^{1,7}	Bratwurst mit Soße, dazu garnierter Kartoffelsalat ¹⁶ , zum Nachtisch Pudding ^{1,7}	Kaiserschmarrn mit fruchtigem Zwetschgenkompott	Sahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Pariser Karotten und Spätzle-Nudeln BE 3,3	Weißer Bohneneintopf mit gewürfeltem, gekochtem Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen	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 24.05.2021 bis 30.05.2021

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 24.05.	<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 25.05.	<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 26.05.	<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 27.05.	<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 28.05.	<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 29.05.	<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 30.05.	<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 31.05.2021 bis 06.06.2021

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 31.05.	<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 01.06.	<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 02.06.	<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 03.06.	<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 04.06.	<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 05.06.	<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 06.06.	<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 _____