

Wir wünschen Ihnen ein  
frohes und besinnliches  
Weihnachtsfest.

Plan 24.12.2018 bis 30.12.2018

Wir helfen  
hier und jetzt.



Arbeiter Samariter Bund

**EUR 5,90**

	<b>1</b> Tagesgericht 1	<b>2</b> Tagesgericht 2	<b>3</b> Vegetarisches Menü	<b>4</b> Schonkost	<b>5</b> Hausmannskost	<b>6</b> Tagesgericht 3	<b>7</b> Lecker & Günstig
<b>MO</b> 24.12.	Hirschbraten mit Wachholderrahmsoße <sup>7</sup> , dazu Spätzle <sup>1,3</sup> und Rosenkohl	Rindergulasch, dazu Spätzle <sup>1,3</sup> und Rosenkohl	Hessische Grüne Sauce mit gehackten Eiern, dazu Salzkartoffeln, zum Nachtisch Schokoladenpudding mit Sahne	Hacksteak in Bratensauce, dazu Blumenkohl und Petersilienkartoffeln <b>BE 3,2</b>	Erbseintopf mit Wiener Würstchen	Frikadellen in Bratensauce, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree	Milchreis mit Sauerkirschen
<b>DI</b> 25.12.	Entenbraten mit Orangensoße, dazu Kartoffelknödel <sup>12</sup> und Rotkraut	Rinderroulade, dazu Kartoffelknödel <sup>12</sup> und Rotkraut	Vegetarische Lasagne mit Käse überbacken, zum Nachtisch Fruchtquark	Nudeleintopf mit Gemüse- und Fleischeinlage <b>BE 3,3</b>	Kaiserschmarren mit Zimt-Zucker und Apfelkompott	Kohlroulade in Rahmbratensauce, Salzkartoffeln	<b>Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch und Beilagen</b>
<b>MI</b> 26.12.	Kalbsgeschnetzeltes in Rahmsoße <sup>7</sup> , dazu Rösti <sup>12</sup> und sehr feine Erbsen	Rinderbraten mit Soße, dazu Rösti <sup>12</sup> und sehr feine Erbsen	Böhmische Pilzragout mit Serviettenknödeln, zum Nachtisch Vanillepudding mit Sahne	Hähnchen-Medaillons in Schmelzkäsesauce, dazu Brokkoli und Spätzle <b>BE 3,7</b>	Süße Topfenpalatschinken (dünne Eierpfannkuchen) gefüllt mit süßem Quark und Rosinen, dazu Vanillesauce	Schwäbische Mantelchen in Eierbouillon mit Speckwürfeln	<b>Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch und Beilagen</b>
<b>DO</b> 27.12.	Seelachsfilet <sup>4</sup> mit Senfsoße <sup>1,7,10</sup> , dazu Reis	Hühnerfrikassée, dazu Reis	Kartoffelpuffer, dazu Apfelmus	Kalbfleischbällchen in Sahnesauce, dazu Karottengemüse und Kartoffelpüree <b>BE 2,9</b>	Schinkennudeln mit Rührei	Kasseler Braten in Sauce, grüne Bohnen und Salzkartoffeln	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst
<b>FR</b> 28.12.	Saure Bohnen mit gesalzenem Fleisch <sup>12</sup> , dazu Kartoffelpüree <sup>7,12</sup>	Gnocchis (kleine Kartoffelklößchen) <sup>1,12</sup> mit Schinkensahnesoße <sup>7</sup> und geriebenem Parmesan-Käse <sup>7</sup> , Salat	Spiegeleier auf Senfsauce, dazu Salzkartoffeln, zum Nachtisch Fruchtquark	Lachsfilet in Bärlauch-Rahm-Sauce, dazu Wildreis mit Gemüse <b>BE 3,8</b>	Hühnersuppentopf mit Nudeln, Gemüse- und Hühnerfleisch-Einlage	Paniertes Kabeljaufilet mit Speck-Bratkartoffeln und Kräutersauce	Rinderhacksteak in Käse-Pfeffer-Sauce, Kartoffelpüree
<b>SA</b> 29.12.	Nudeln <sup>1,3</sup> mit Bolognaiser Fleischsoße und geriebenem Parmesan-Käse	Hähnchenschnitzel <sup>1,3</sup> mit Bratensoße, dazu Reis, Salat	Gemüsebouillon mit Grießklößchen, zum Nachtisch Tiramisu	Rinderschmorbraten in Sauce, Blumenkohl und Salzkartoffeln <b>BE 2,8</b>	Rinderleber in Sauce, Kohlrabi-Karotten-Gemüse, Kartoffelpüree	Paniertes Cordon-Bleu, dazu Bohnengemüse mit Speck und Bratkartoffeln	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren, dazu Vanillesauce
<b>SO</b> 30.12.	Schweinebraten mit Senfkruste und Soße, dazu Semmelknödel <sup>7,12</sup> und Kohlrabigemüse <sup>1,7</sup>	Bratwurst <sup>12</sup> mit Soße, dazu Kartoffelpüree <sup>3,7</sup> und Kohlrabigemüse	Omelettrolle gefüllt mit feinem Spinat, dazu Rahmgemüse und Salzkartoffeln	Kalbsgeschnetzeltes, dazu Pastinakengemüse und Hörnchennuden <b>BE 4,3</b>	Wirsingeintopf mit kleinen Frikadellen	Gebratene Hähnchenkeule in Sauce, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	Grießauflauf mit Pfirsichen
<b>Täglich frisch für Sie gekocht!</b>			<b>Ohne künstliche Zusatzstoffe</b>				

Für 2019 wünschen wir Ihnen Glück, Erfolg und vor allem Gesundheit.

Plan 31.12.2018 bis 06.01.2019

Wir helfen hier und jetzt.



Arbeiter Samariter Bund

AB 01.01.2019  
EUR 5,95

	1 Tagesgericht 1	2 Tagesgericht 2	3 Vegetarisches Menü	4 Schonkost	5 Hausmannskost	6 Tagesgericht 3	7 Lecker & Günstig
<b>MO</b> 31.12.	Rheinischer Sauerbraten mit Soße, dazu Kartoffelknödel <sup>12</sup> und Rotkraut	Entenbraten mit Orangensoße, dazu Kartoffelknödel <sup>12</sup> und Rotkraut	Feine Kartoffelcremesuppe mit Sahne verfeinert, zum Nachtisch Mousse au Chocolat	Königsberger Klopse in Kapernsauce, dazu Karottengemüse und Salzkartoffeln <b>BE 3,6</b>	Haxenfleisch auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree	Grünkohl mit Speck, geräucherte Bauernwurst, Kasseler Nacken, Bratkartoffeln	Hefeklöße gefüllt mit Heidelbeeren, dazu Vanillesauce
<b>DI</b> 01.01.	Fränkische Bratwürste auf Specksauerkraut, dazu Kartoffelstampf	Fränkische Bratwürste auf Specksauerkraut, dazu Kartoffelstampf	Champignons in Rahmsauce, dazu Nudeln, zum Nachtisch Fruchtquark	Hirschgeschnetzeltes in Preiselbeer-Rahmsauce, dazu Pariser Karotten und Kartoffelknödel <b>BE 3,3</b>	Kartoffelsuppe mit geschnittenen Wiener Würstchen	Rindsbraten „Esterhazy“. garniert mit Karotten- und Selleriestreifen, Sauce, Hörnchennudeln	Schwäbischer Ofenschlupfer (süßer Brötchen-Apfelaufwurf) mit Sahne verfeinert, dazu warme Sauerkirschen
<b>MI</b> 02.01.	Erseneintopf mit einem Paar Wienerle <sup>12</sup> und Brötchen, zum Nachtisch Kuchen <sup>7,1,3</sup>	Backfisch <sup>1,3,7</sup> mit grüner Soße <sup>7</sup> , dazu Kartoffeln <sup>7,12</sup> , zum Nachtisch Obst	Nudeltaschen mit Frischkäse-Spinat-Füllung in Kräuter-Sahne-Sauce mit Pinienkernen	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl in Béchamelsauce, Petersilienkartoffeln <b>BE 3,9</b>	Kaiserschmarren mit Pflaumenkompott	Rinderhacksteak, garniert mit Erbsen und Karottenwürfeln auf Rahmbratensauce, dazu Kräuterspätzle	<b>Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch und Beilagen</b>
<b>DO</b> 03.01.	Schweinegulasch, dazu Semmelknödel <sup>1,7</sup> und Rotkraut	Räubereintopf mit Rinderhackfleisch und Brötchen <sup>1</sup> , zum Nachtisch Obst	„Gemüseteller Hollandaise“ – Erbsen, breite Bohnen, Finger-möhren und Blumenkohl, dazu Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	Putenhacksteak in Sauce, dazu Blumenkohl, Brokkoli und Karotten, Kartoffelpüree <b>BE 2,7</b>	Kartoffelsuppe mit geschnittenen Wiener Würstchen	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf Balsamico-Rotwein-Sauce, dazu Grillgemüse und Bandnudeln	<b>Vollwertiges Überraschungsmenü (Süßspeise)</b>
<b>FR</b> 04.01.	Thüringer Bratwurst auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <sup>7,12</sup> , zum Nachtisch Obst	Fischstäbchen <sup>1,3</sup> mit Remoulade <sup>3,7</sup> , dazu Kartoffeln <sup>12</sup> , zum Nachtisch Pudding	Spaghetti Napoli – Nudeln in fruchtiger Tomatensauce mit Weißwein, zum Nachtisch Vanillepudding mit Sahne	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensauce, Kartoffeln <b>BE 3,9</b>	Fleischkäse mit Zwiebel-schmelze, dazu Karottengemüse und Kartoffelstampf	Spaghetti mit Garnelen, mit Tomaten, Pecorino-Käse und Petersilie verfeinert	Pfannkuchen mit Apfel-füllung und Vanillesauce
<b>SA</b> 05.01.	Seelachsfilet in Brokkoli-Sahnesoße <sup>1,7</sup> , dazu Kartoffeln <sup>12</sup> , Salat	Würstchengulasch <sup>15</sup> in fruchtiger Tomatensoße, dazu Reis, zum Nachtisch Obst	Beilagensalat, Rühreier mit Spinat, dazu Salzkartoffeln	Gedünstetes Rindfleisch auf Meerrettichsauce, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <b>BE 3,0</b>	Hackfleischklößchen auf Schwarzwurzelgemüse in heller Sauce, dazu Salzkartoffeln	Entenkeule auf Bratapfelsauce, dazu Apfelrotkohl und kleine Kartoffelklöße	<b>Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch und Beilagen</b>
<b>SO</b> 06.01.	Putengulasch „bürgerlich“, dazu Reis und Kaisergemüse	Kürbiscremesuppe <sup>1,3,7</sup> , Pfannkuchen <sup>1,3,7</sup> mit Kompott <b>vegetarisch</b>	Mascarpone-Maccaroni – Saftiger Nudelaufwurf mit Sahne-Frischkäse, Brokkoli, Karotten, Zucchini und Tomaten, mit Käse überbacken	Rahmschnitzel natur – Schweineschnitzel mit Spargelgemüse und Kräuternudeln <b>BE 3,3</b>	Rinderleber „Berliner Art“ – in feiner Zwiebel-sauce, Apfelscheiben, dazu Pariser Karotten und Kartoffelpüree	Rahmsauerbraten, dazu Spätzle mit Bröseln	Grießbrei, dazu warmes Fruchtkompott aus Erdbeeren, Sauerkirschen und Pfirsichen
	Täglich frisch für Sie gekocht!		Ohne künstliche Zusatzstoffe				

# Bestellschein 24.12.2018 bis 30.12.2018

Wir helfen hier und jetzt.



	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	C Dessert (mit BE-Angabe)
<b>MO</b> 24.12.	<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"/>
<b>DI</b> 25.12.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ü	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>MI</b> 26.12.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ü	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>DO</b> 27.12.	<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"/>
<b>FR</b> 28.12.	<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"/>
<b>SA</b> 29.12.	<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"/>
<b>SO</b> 30.12.	<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"/>
<b>Täglich frisch für Sie gekocht!</b>			<b>Ohne künstliche Zusatzstoffe</b>					<b>Nur zusammen mit Menü 1 bis 7 bestellbar!</b>			

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 31.12.2018 bis 06.01.2019

Wir helfen hier und jetzt.



	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	C Dessert (mit BE-Angabe)
<b>MO</b> 31.12.	<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"/>
<b>DI</b> 01.01.	<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"/>
<b>MI</b> 02.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ü	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>DO</b> 03.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ü	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>FR</b> 04.01.	<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"/>
<b>SA</b> 05.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ü	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>SO</b> 06.01.	<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"/>
<b>Täglich frisch für Sie gekocht!</b>			<b>Ohne künstliche Zusatzstoffe</b>					<b>Nur zusammen mit Menü 1 bis 7 bestellbar!</b>			

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 \_\_\_\_\_