

# Speiseplan 06.05.2024 bis 12.05.2024

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
<b>MO</b> 06.05.	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse und Kartoffeln mit Röstzwiebeln	Lasagne Bolognese (mit würzigem Rind- und Schweinehackfleisch), überbacken mit Käse	Frühlingstopf mit Grießklößchen  <b>BE 2,1</b>	Fleischkäse in Soße mit Erbsen und Kartoffelpüree  <b>BE 3,1</b>	Pikantes Hacksteak mit Paprika und Königs-erbsenschoten garniert dazu Lockennudeln	Gegrillter Putenbraten in Bratensoße, dazu hausgemachte Serviettenknödel und mit Apfelrotkohl	<b>Vollwertiges Überraschungsmenü (vegetarisch)</b>
<b>DI</b> 07.05.	Hühnerfrikassee mit Spargel, Karottenwürfeln, Erbsen und Salzkartoffeln	Paella (würzige Reispfanne) mit Garnelen, Hähnchenbrustfiletstreifen, Erbsen und Paprika, abgeschmeckt mit Safran, Weißwein und Knoblauch	Penne al pomodoro in fruchtiger Kräuter-Tomatensoße, bestreut mit geriebenem Hartkäse	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle <b>BE 4,0</b>	Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott	Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree	Fleischbällchen „Maidländer Art“ in fruchtiger Tomatensoße mit Käse-Maccaroni
<b>MI</b> 08.05.	Hausgemachte Frikadelle in fruchtiger Tomatensoße mit Paprikawürfeln, dazu Reis	Chili-Huhn (Hähnchenbrustfiletstücke) in würziger Paprika-Sahnesoße, mit Chili, dazu feines Risotto mit Mandeln und Wildreis	Kirschenmichel (süßer Brötchen-Sauerkirschaufwurf) mit Zucker und Zimt garniert	Gemüse Eintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln <b>BE 1,4</b>	Nudeln mit pikant gewürzter Hackfleischsoße (Rind- und Kalbfleisch) und geriebenem Käse	Zarter Sauerbraten mit Apfelrotkohl und gekochte Kartoffelklöße	Schweinegeschnetzeltes in Gemüsesoße mit Kräutern und Lockennudeln
<b>DO</b> 09.05.	Spießbraten mit Wirsinggemüse, dazu Salzkartoffeln	Althüringer Mutzbraten (Schwein) mit einer Bier-Senfmarinade, auf Sauerkraut mit Speck, dazu Salzkartoffeln	Champignon topf in Rahmsoße mit Nudeln	Hackbraten „Esterhazy“ in feiner Bratensoße mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlröschen, dazu Salzkartoffeln <b>BE 3,9</b>	Würstchengulasch in Tomatensahnesoße mit Karotten, Broccoli, Blumenkohl, Erbsen und Hörnchennudeln	Rostbrät „Thüringer Art“ (Schweinenackensteak) in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse dazu Salzkartoffeln
<b>FR</b> 10.05.	Putengeschnetzeltes in Bratensoße mit Erbsen und Reis	Käsespätzle „Allgäuer Art“ mit Röstzwiebeln  <b>vegetarisch</b>	Salzkartoffeln mit Schnittlauchquark (mit Sahne)  <b>BE 3,9</b>	Alaska-Seelachs paniert in Filetform mit Remouladensoße und Kartoffeln  <b>BE 3,9</b>	Rinderleber „Berliner Art“ in feiner Zwiebelsoße mit Apfelscheiben und Pariser Karotten, dazu Kartoffelpüree mit Bröseln	Gemischte Bratenplatte (Rind- und Schweinefleisch) dazu Karottengemüse mit Petersilie und Salzkartoffeln	Fischpfanne „Seemann“ Fischfrikadelle paniert mit Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße
<b>SA</b> 11.05.	Zartes „Cordon bleu“ vom Hähnchen (gefüllt mit Putenformschinken und Käse), dazu Karottengemüse in Petersiliensoße und Kartoffelpüree	Broccoli-Nudelaufwurf (Penne-Nudeln mit Broccoli und gekochtem Vorderschinken, überbacken mit Gouda-Käse)	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Finger-möhren, Broccoli und Salzkartoffeln <b>BE 2,8</b>	Rindergulasch in dunkler Soße mit Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Soße, dazu Salzkartoffeln <b>BE 3,1</b>	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis	<b>Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch</b>
<b>SO</b> 12.05.	Hühnersuppentopf „Hausmacher Art“ mit gewürfeltem Hühnerfleisch, Hörnchennudeln, Lauch und Karotten	Pfefferfrikadellen garniert mit grünem Pfeffer in einer kräftigen Bratensoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln	Eierpfannkuchen mit Heidelbeerfüllung und Vanillesoße	Jägerbraten vom Schwein in Steinpilzsoße mit Kohlrabi, Karotten, Broccoli in Béchamelsoße und Salzkartoffeln <b>BE 3,2</b>	Kartoffelsuppe „Norddeutsche Art“ mit geschnittener Bockwurst	Wildlachs à la Florentin Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln  <b>BE 3,0</b>

Alle Menüs ohne künstliche Zusatzstoffe

# Speiseplan 13.05.2024 bis 19.05.2024

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
<b>MO</b> 13.05.	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, dazu Salzkartoffeln	Kaiserschmarren bestreut mit Zimt und Zucker, passend dazu süßes Apfelkompott	Spiegeleier in Senfsoße dazu Salzkartoffeln <b>BE 3,6</b>	Bunter Gemüseeintopf mit Mini-Hackfleischklößchen <b>BE 1,8</b>	„Frikadelle Rustika“ aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse) mit Pfannengemüse und Kartoffelpüree	Schmandschnitzel nach „Hessische Art“ (Schwein) in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	<b>Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch</b>
<b>DI</b> 14.05.	Hähnchenbrustfilet „natur“ in würziger Soße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree	Rigatoni-Nudeln mit würzigem Rinderhackfleisch, in einer pikanten Tomaten-Paprikasoße, garniert mit Gouda-Käse	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln <b>BE 3,7</b>	2 Fränkische Bratwürste in Soße mit Kohlrabi und Kartoffeln <b>BE 3,3</b>	Weißer Bohneneintopf mit gewürfelten, gekochten Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen	Geschmorte Rippchen in würziger Soße, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	Milchreis mit Sauerkirschen
<b>MI</b> 15.05.	Panierte Jagdwurst in Bratensoße, dazu Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln	2 Kohlrouladen mit herzhafter Hackfleischfüllung, in Tomaten-Rahmsoße, dazu Kartoffelpüree, garniert mit rauchigem Speck und Bröseln	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße <b>BE 3,8</b>	Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten <b>BE 4,3</b>	Hähnchenbrustfilets in Bärlauch-Rahmsoße, dazu Zucchini Gemüse und Spätzle	Jägerschnitzel (Schwein) in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln	Mini-Hackfleischklößchen auf Schmor Kohl, mit Salzkartoffeln
<b>DO</b> 16.05.	Bockwurst auf Wirsinggemüse mit Kartoffelpüree	Lasagne mit Blattspinat, zartem Wildlachs und einer Sahnesoße, überbacken mit würzigem Käse	Mediterrane Pfannkuchen mit gegrillten Zucchiniwürfeln, Lauchzwiebeln und Kräutern gefüllt, in fruchtiger Tomatensoße, garniert mit Gouda	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein mit Pariser Karotten und Spätzle-Nudeln <b>BE 3,3</b>	Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	2 Rinderrouladen nach „Hausmacher Art“ (mit Speck- und Zwiebelfüllung), dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln	<b>Vollwertiges Überraschungsmenü (vegetarisch)</b>
<b>FR</b> 17.05.	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons in heller Soße, dazu Erbsen, gewürfelte Karotten und Spätzle-Nudeln	Deftige Bratwurst in dunkler Bratensoße, mit grünen Bohnen und Stampfkartoffeln	Apfelstrudel mit Vanillesoße	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln <b>BE 3,2</b>	Fleischkäse mit Zwiebel schmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln	Scholle paniert und goldbraun gebraten mit Kräutersoße und Petersilienkartoffeln	Weißkohleintopf mit Kartoffeln und gewürfeltem Schweinefleisch
<b>SA</b> 18.05.	Putenbruststreifen nach „Italienischer Art“ in Tomaten-Paprikasoße, mit Kräutern abgeschmeckt, dazu feine Bandnudeln	Zarte Hähnchenbrustfiletstücke in einer Rahmsoße, verfeinert mit vier verschiedenen Pfeffersorten, dazu Steinpilzrisotto	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese	Hackbraten „Esterhazy“ in feiner Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlröschen, Salzkartoffeln <b>BE 3,2</b>	Erbseneintopf mit Wiener Würstchen	2 Hausmacher Bratwürste in Soße, mit Kohlrabigemüse und Stampfkartoffeln	<b>Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch</b>
<b>SO</b> 19.05.	Putenrollbraten in Bratensoße, mit Romanobohnen und Kartoffelknödeln	Nudeln mit Zucchini- und Paprikawürfeln, fruchtigen Cherrytomaten und Frühlingszwiebeln in rotem Pesto <b>vegetarisch</b>	Kartoffelküchle mit Champignonsoße	Königsberger Klopse in Kapernsoße Karottengemüse und Salzkartoffeln <b>BE 3,6</b>	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch <b>BE 3,3</b>	Schweineschnitzel“ mit Meerrettich-Senf-Panade, garniert mit Röstzwiebeln und Käse, dazu Semmelknödel in Pilz-Sahnesoße (mit Weißwein)	Szegediner Gulasch (Schwein) mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

Alle Menüs ohne künstliche Zusatzstoffe

# Bestellschein 06.05.2024 bis 12.05.2024

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
<b>MO</b> 06.05.	<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"/>
<b>DI</b> 07.05.	<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"/>
<b>MI</b> 08.05.	<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"/>
<b>DO</b> 09.05.	<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"/>
<b>FR</b> 10.05.	<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"/>
<b>SA</b> 11.05.	<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"/>
<b>SO</b> 12.05.	<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 13.05.2024 bis 19.05.2024

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
<b>MO</b> 13.05.	<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"/>
<b>DI</b> 14.05.	<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"/>
<b>MI</b> 15.05.	<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"/>
<b>DO</b> 16.05.	<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"/>
<b>FR</b> 17.05.	<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"/>
<b>SA</b> 18.05.	<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"/>
<b>SO</b> 19.05.	<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 \_\_\_\_\_