

Speiseplan 29.04.2019 bis 05.05.2019

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 29.04.	Rinderschmorbraten mit Soße „Burgund“, dazu Kartoffelknödel ¹² und Romanesco	Schweinecordonbleu, dazu Kartoffeln ¹² und Romanesco in Soße	Frühlingstopf mit Grießklößchen BE 1,7	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln BE 3,6	Schwäbisches Linsengericht mit einem Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln	Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut angerichtet, mit Kartoffelpüree	Vollwertiges Überraschungsmenü (Süßspeise)
DI 30.04.	Paniertes Schnitzel ¹³ , dazu Kartoffeln ¹² und Lauchrahmgemüse ^{1,7}	Geflügelcevapcici, dazu Reis und Karotten in Sahnesoße ⁷ , zum Nachtisch Obst	Nudeln mit italienischer Kräuter-Tomatensoße und geriebenem Hartkäse	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, Broccoli, Spätzle BE 3,7	Wirsing Eintopf mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln	Pfeffergulasch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln	Gulasch vom Schwein, Frühlingsgemüse, Salzkartoffeln
MI 01.05.	Kalbsrahmgulasch, dazu Knödel ¹² und Brokkoli	Gnocchi ^{1,3} mit Spinatrahmsauce, Salat, zum Nachtisch Obst vegetarisch	Apfelstrudel mit Vanillesoße	Gemüse Eintopf mit Rindfleisch, Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln BE 1,4	Rinderleber „Berliner Art“ in feiner Zwiebelsoße mit Apfelscheiben und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln	Zarter Sauerbraten, Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße, Langkorn-Reis
DO 02.05.	Grillsteak, dazu garnierter Kartoffelsalat	Spargelcremesuppe, Kartoffelpuffer mit Apfelsauce vegetarisch	Pilzragout „Böhmische Art“ mit Serviettenknödeln BE 3,1	Hackbraten „Esterhazy“ in Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlrischen, Kartoffelpüree BE 3,3	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln	Zwiebelfleisch (Rind) mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle	Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln
FR 03.05.	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße ^{1,7} , dazu Kartoffeln ¹² , Rote Beete ¹⁶	Rigati-Nudeln ^{1,3} mit Tomaten-Kräutersauce und Parmesan-Käse ⁷ , zum Nachtisch Wackelpudding mit Vanillesauce ⁷	Spinat-Kartoffelaufbau mit Sesam und Käse überbacken	Alaska-Seelachs paniert mit Remouladensoße, Kartoffeln BE 3,9	FRISCHER SALAT Italienischer Salat (bunter Salatmix mit Mozzarella, Gurken, Cocktailtomaten, Paprika und Essig-Öl-Dressing) vegetarisch	Hähnchen „Cordon bleu“ (gefüllt mit Putenformschinken und Käse), Karottengemüse in Petersiliensauce, Kartoffelpüree	Kartoffel-Cremesuppe mit Zwiebeln, Lauch, Karotten und Sahne
SA 04.05.	Rindergulasch, dazu Kartoffelknödel ¹² und Sommergemüse	Hähnchenhappen ^{1,3} , dazu Reis und Kohlrabigemüse, Salat, zum Nachtisch Fruchtquark ⁷	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Finger-möhren und Broccoli, Salzkartoffeln BE 3,2	Hähnchenbrust in feiner Soße mit Apfelwürfeln, Gemüseris mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen BE 4,4	Schinken-Nudeln mit Röhrei und magerem, rohem Schinken	Hessisches Schmandschnitzel (Schwein) in Sauerrahmsauce, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch
SO 05.05.	Frikadelle mit Zwiebelsoße, dazu Kartoffelpüree ^{7,12} und Wirsinggemüse ^{1,7}	Berner Fleischkäserolle, dazu Kartoffelpüree ^{7,12} und Wirsinggemüse in Soße ^{1,7}	Eierpfannkuchen mit Heidelbeerfüllung und Vanillesauce	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohnengemüse, Salzkartoffeln BE 3,0	Kartoffelsuppe „Norddeutsche Art“ mit geschnittenen Wiener Würstchen	Kabeljaufilet paniert, dazu Kartoffel-Gemüsegratin	Soljanka Eintopf mit Paprika- und Gurkenstreifen, Krakauer- und Salamiwürfeln
	Täglich frisch für Sie gekocht!		Ohne künstliche Zusatzstoffe				

Speiseplan 06.05.2019 bis 12.05.2019

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 06.05.	Schweinecordonbleu ^{1,3,7} , dazu Kartoffeln ¹² und Spargelgemüse in Soße ^{1,7}	Grillsteak, dazu Kartoffeln ¹² und Spargelgemüse in Soße ^{1,7}	Käsespätzle mit Zwiebel-schmelze	Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch BE 2,3	Blutwurst auf Sauerkraut, mit Kartoffelpüree	3 Kalbsbratwürste hausgemachte Bratwürste in würziger Bratensoße, dazu Spinat und Bratkartoffeln mit Zwiebeln	Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch
DI 07.05.	Bauernroulade ^{1,3} mit Soße, dazu Kartoffeln ¹² und Sommergemüse ^{1,7}	Hühnerfrikassée ^{1,7} mit Gemüsestreifen, dazu Reis, zum Nachtisch Obst	Bunter Gemüse-Mix Blumenkohlröschen, Fingermöhren, Erbsen und Romanobohnen, mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln	Schweineschnitzel „natur“ in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln BE 3,0	Hähnchenbrustfilet „natur“ in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree	Putenrollbraten in Bratensoße, mit Romanobohnen und Kartoffelknödeln	Milchreis mit Sauerkirschen
MI 08.05.	Paniertes Schnitzel ^{1,3} , dazu Kartoffeln und Blumenkohlgemüse	Kartoffelcremesuppe ^{7,12} mit Geflügelwiener ¹⁵ und Brötchen ¹ , zum Nachtisch Vanillepudding ⁷ mit Schokosoße ⁷	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Weißkohl, Wirsing, Karotten, Blumenkohl und Erbsen	Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln BE 3,2	FRISCHER SALAT Griechischer Salat (bunter Salatmix mit Fetakäse, Gurken, Peperoni, Oliven, Paprika und Essig-Öl-Dressing) vegetarisch	Hähnchenkeule mit Soße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese
DO 09.05.	„Odenwälder“ Bratwurst mit Soße, dazu Kartoffelpüree ^{7,12} und Rotkraut ¹⁶	Kraftbrühe mit Gemüse und Nudeln ^{1,3} , Kaiserschmarrn ^{1,3,7} mit Kompott vegetarisch	Nudelplatte (Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Sahnesoße)	Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren BE 3,6	Weißer Bohneneintopf gewürfelter, gekochter Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen	Zartes Kalbsschnitzel paniert mit Mandelsplittern garniert, in delikater Rahmssoße, dazu Broccoliröschen und Pariser Karotten, Rösti-Ecken	Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch
FR 10.05.	Schweinegeschnetzeltes nach „Jäger Art“, dazu Spätzle ^{1,3} und Kaisergemüse	Emmentaler Schnitzel ⁷ , dazu Stampfkartoffeln ¹² und Gemüse in Rahmssoße ^{1,7} , zum Nachtisch Minidonuts ^{1,3,7}	Kaiserschmarrn mit fruchtigem Apfelkompott	Lachsfiletschnitte in Bärlauch-Rahmssoße, Langkorn-Wildreisemischung mit Gemüse BE 3,8	FRISCHER SALAT Fitness-Salat (bunter Salatmix, mit Putenstreifen, Paprika, Gurke, Sonnenblumenkernen und Essig-Öl-Dressing)	2 Rinderrouladen mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln	Weißkohleintopf mit Kartoffeln und gewürfeltem Schweinefleisch
SA 11.05.	Paniertes Schweineschnitzel mit Jägersoße, dazu Spätzle ^{1,3} , Salat	Gnocchi ^{1,3} mit Tomaten-Käsesoße ⁷ und Parmesan-Käse, Salat, zum Nachtisch Obst vegetarisch	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln BE 2,7	Rinderschmorbraten mit Blumenkohl, Petersilienkartoffeln BE 2,8	„Frikadelle Rustika“ Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree	Spaghetti „Carbonara“ in milder Käsesoße, verfeinert mit geröstetem Speck	Vollwertiges Überraschungsmenü (Süßspeise)
SO 12.05.	Hackbraten ^{1,3} mit Zigeunersoße, dazu Kartoffelpüree ^{7,12} und Brokkoli	Rindergulasch, dazu Spätzle ^{1,3} und Brokkoli	Champignonpotf in Rahmssoße, mit Nudeln	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen BE 3,5	Kirschenmichel (süßer Brötchen-Sauerkirschaufauf) mit Zucker und Zimt garniert	Rinderbrust in Meerrettichsoße Rote Bete, Petersilienkartoffeln	Pfannkuchen mit Sauerkirschfüllung und Vanillesoße
	Täglich frisch für Sie gekocht!		Ohne künstliche Zusatzstoffe				

Bestellschein 29.04.2019 bis 05.05.2019

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	C Dessert (mit BE-Angabe)
MO 29.04.	<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"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
DI 30.04.	<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"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
MI 01.05.	<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"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
DO 02.05.	<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"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
FR 03.05.	<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"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
SA 04.05.	<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"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
SO 05.05.	<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"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
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 06.05.2019 bis 12.05.2019

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	C Dessert (mit BE-Angabe)
MO 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"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
DI 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"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
MI 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"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
DO 09.05.	<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"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
FR 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"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
SA 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"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
SO 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"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

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 _____