

Speiseplan 15.02.2021 bis 21.02.2021

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 15.02.	Rinderbraten mit Soße, dazu Knödel und Rotkohl	Entenbraten mit Orangensoße, dazu Knödel ¹² und Rotkraut	Frühlingstopf mit Grießklößchen BE 1,7	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, Broccoli, Spätzle BE 3,7	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken	Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree	Vollwertiges Überraschungsmenü (Süßspeise)
DI 16.02.	Rührei ³ auf Rahmspinat ^{1,7} , dazu Kartoffelpüree ^{7,12} , zum Nachtisch Fruchtquark ⁷ vegetarisch	Hähnchengyros mit Soße, dazu Reis, zum Nachtisch Obst	Nudeln mit italienischer Kräuter-Tomatensoße, bestreut mit geriebenem Hartkäse	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln BE 3,6	Wirsingeintopf mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln	Zarter Sauerbraten, dazu gekochte Kartoffelklöße und Apfelrotkohl	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln
MI 17.02.	Gefüllte Paprikaschote mit Soße, dazu Reis, zum Nachtisch Kuchen	Hähnchenknusper-schnitzel ^{1,3} , dazu Kartoffelpüree ^{7,12} und Karotten-Maisgemüse ^{1,7} , zum Nachtisch Fruchtjoghurt ⁷	Apfelstrudel mit Vanillesoße	Gemüseintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln BE 1,4	Hähnchenbrustfilet „natur“ in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree	Rinderbrust in Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln und Rote Bete	Weißkohleintopf mit Kartoffeln und gewürfeltem Schweinefleisch
DO 18.02.	Rahmgeschnetzeltes ⁷ (Schwein) nach „bürgerlicher Art“, dazu Spätzle ^{1,3} und Erbsen	Hörnchennudeln ^{1,3} mit Tomatensahnesoße ⁷ und geriebenem Parmesankäse, zum Nachtisch Obst vegetarisch	Pilzragout „Böhmische Art“ mit Serviettenknödeln BE 3,1	Hackbraten „Esterhazy“ in feiner Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlröschen, Kartoffelpüree BE 3,3	Blutwurst eine Scheibe, auf Sauerkraut, mit Kartoffelpüree	Gegrillter Putenbraten in Bratensoße, Apfelrotkohl, hausgemachte Serviettenknödel	Grießauflauf mit Pflirsichwürfeln
FR 19.02.	Gekochtes Rindfleisch mit grüner Soße ⁷ , dazu Kartoffeln ¹² und Rote Beete ¹⁶	Räubereintopf ⁷ mit Brötchen ¹ , zum Nachtisch Schokopudding ⁷ und Vanillesoße ⁷	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln	Lachsfiletschnitte in Bärlauch-Rahmsauce, Langkorn-Wildreismischung mit Gemüse BE 3,8	Kaiserschmarrn mit fruchtigem Apfelkompott	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln	Fleischbällchen nach „Mailänder Art“ in fruchtiger Tomatensoße, Käse-Maccaroni
SA 20.02.	Prinzeßbohneintopf mit Rindswurst ¹⁵ und Brötchen ¹ , zum Nachtisch Grießbrei mit Früchten ^{1,7}	Backfisch ^{1,3} mit Kräuter-Dip ⁷ , dazu Kartoffeln ¹² , zum Nachtisch Kreppel ^{1,3,7}	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Finger-möhren und Broccoli, Salzkartoffeln BE 3,2	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohnengemüse, Salzkartoffeln BE 3,0	Schwäbisches Linsengericht mit einem Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln	Hessisches Schmand-schnitzel (paniert) in Sauerrahmsauce, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch
SO 21.02.	Frikadelle ^{1,3} mit Zwiebelsoße, dazu Kartoffeln ¹² und Wirsinggemüse ^{1,7}	Rinderbraten mit Zwiebelsoße, dazu Kartoffeln ¹² und Wirsinggemüse ^{1,7}	Eierpfannkuchen mit Heidelbeerfüllung und Vanillesoße	Hähnchenbrust in feiner Soße mit Apfelwürfeln, Gemüse mit Möhrenstreifen und Romanesco-röschen BE 4,4	Kartoffelsuppe „Norddeutsche Art“ mit geschnittenen Wiener Würstchen	Kabeljaufilet paniert, dazu Kartoffel-Gemüsegratin	Gulasch vom Schwein, dazu Salzkartoffeln und Frühlingsgemüse

Täglich frisch für Sie gekocht!

Ohne künstliche Zusatzstoffe

Speiseplan 22.02.2021 bis 28.02.2021

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 22.02.	Kalbsrahmgeschnetzeltes ⁷ , dazu Rösti ¹² und feine Erbsen	Cordon Bleu vom Schwein ^{1,3,7} , dazu Rösti ¹² und Erbsen in Soße ^{1,7}	Käsespätzle mit Zwiebel-schmelze	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen BE 3,5	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln	Spaghetti „Carbonara“ in milder Käsesoße, verfeinert mit geröstetem Speck	Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch
DI 23.02.	Schweinecordonbleu ^{1,3,7} , dazu Rösti ¹² und Blumenkohl-gemüse ^{1,7}	Tortellini ^{1,3} mit Rahmsauce nach Bolognese Art ⁷ und geriebenem Käse ⁷ , zum Nachtisch Obst	Variation aus Nudel-Spezialitäten (Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Sahnesoße)	Schweineschnitzel „natur“ in Bratensoße, dazu Petersilienkartoffeln und Kohlrabigemüse BE 3,0	Hähnchenbrustfilet „natur“ in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree	2 Rinderrouladen mit Speck-Zwiebelfüllung, dazu Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln und Apfelrotkohl	Milchreis mit Sauerkirschen
MI 24.02.	Spießbraten mit Zwiebelsoße, dazu Kartoffelknödel ¹² und Bohnengemüse	Kürbiscremesuppe ^{1,7} , Pfannkuchen ^{1,3,7} mit Kompott vegetarisch	Kaiserschmarrn mit fruchtigem Apfelkompott	2 Fränkische Bratwürste in Soße, dazu Kartoffeln und Kohlrabi BE 3,3	Penne al pomodoro (Nudeln) mit italienischer Kräuter-Tomatensoße, bestreut mit geriebenem Hartkäse	Hähnchenkeule mit Soße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	Soljanka (Eintopf mit Paprika- und Gurkenstreifen und Krakauerwurst und Salamiwürfeln)
DO 25.02.	Hühnerfrikassée mit Champignons ^{1,7} und Spargel, dazu Reis und Salat	Rührei ³ auf Rahmspinat ^{1,3} , dazu Kartoffeln ¹² , zum Nachtisch Obst vegetarisch	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Weißkohl, Wirsing, Karotten, Blumenkohl und Erbsen	Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren BE 3,6	Frikadelle „Rustika“ (Schwein), dazu Kartoffelpüree und Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse	Geschnetzeltes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, dazu Spätzle und grüne Bohnen	Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch
FR 26.02.	Erbseneintopf mit einem Paar Wienerle ¹⁵ und Brötchen, zum Nachtisch Kuchen ^{1,3,7}	Backfisch ^{1,3,4} mit Senf-Kräuter-Creme ^{7,15} , dazu Kartoffeln ¹² , zum Nachtisch Minidonuts ^{1,3,7}	Salzkartoffeln mit Schnittlauchquark (Speisequarkzubereitung mit Sahne)	Alaska-Seelachs-Filet (paniert) mit Remouladensoße, Kartoffeln BE 3,9	Kartoffelsuppe „Norddeutsche Art“ mit geschnittenen Wiener Würstchen	Zartes Kalbsschnitzel paniert mit Mandelsplittern garniert, in delikater Rahmsauce, dazu Broccoliröschen und Pariser Karotten, Rösti-Ecken	Wirsingeintopf mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln
SA 27.02.	Bauernroulade ^{1,7} mit Soße, dazu Kartoffelpüree ¹² und Erbsen-Karotten-Gemüse ^{1,7}	Karottencremesuppe ⁷ , Kaiserschmarrn ^{1,3,7} mit Kompott vegetarisch	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln BE 2,7	Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, dazu Salzkartoffeln und Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße BE 3,2	Weißer Bohneneintopf gewürfelte, gekochter Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen	3 Kalbsbratwürste in würziger Bratensoße, dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Spinat	Vollwertiges Überraschungsmenü (Süßspeise)
SO 28.02.	Paniertes Schweineschnitzel ^{1,3} , dazu Kartoffeln ¹² und Lauchgemüse ^{1,7}	Schweinebraten mit Soße, dazu Kartoffeln ¹² und Lauchgemüse ^{1,7}	Champignontopf in Rahmsauce, dazu Nudeln	Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch BE 2,3	Kirschenmichel (süßer Brötchen-Sauerkirschaufbau) mit Zucker und Zimt garniert	Gemischte Bratenplatte (Rind- und Schweinefleisch), dazu Salzkartoffeln und Karottengemüse mit Petersilie	Königsberger Klopse in feiner Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen“

Täglich frisch für Sie gekocht!

Ohne künstliche Zusatzstoffe

Bestellschein 15.02.2021 bis 21.02.2021

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 15.02.	<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 16.02.	<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 17.02.	<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 18.02.	<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 19.02.	<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 20.02.	<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 21.02.	<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 22.02.2021 bis 28.02.2021

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 22.02.	<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 23.02.	<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 24.02.	<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 25.02.	<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 26.02.	<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 27.02.	<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 28.02.	<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 _____