Speiseplan 21.11.2022 bis 27.11.2022

Wir helfen hier und jetzt.

ASB
Arbeiter-Samariter-Bund

	1 Tagesempfehlung	2 Lecker & nachhaltig	3 Vegetarisches Menü	4 Schonkost	5 Hausmannskost	6 Besondere Spezialitäten	7 Lecker & günstig
MO 21.11.	Schweinebraten nach „Bayrische Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkraut und gekochte Kartoffelklöße	Herzhafte Maultaschen in köstlicher Bouillon mit einer Ei-, Gemüse- und Speck-Einlage	2 Spiegeleier auf Spinat mit Salzkartoffeln ***BE 4,0***	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch ***BE 3,3***	Hähnchenbrustfilet „natur“ in würziger Soße dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree	Paniertes Schmandschnitzel nach „Hessische Art“ vom Schwein in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	***Vollwertiges Überraschungsmenü (Süßspeise)***
DI 22.11.	Bockwurst auf Wirsinggemüse mit Kartoffelpüree	Pastapfanne „Pesto Rosso“ mit Zucchini- und Paprikawürfeln, fruchtigen Cherrytomaten und Frühlingszwiebeln, in rotem Pesto	Champignontopf in Rahmsoße mit Nudeln	Milchreis mit Zimt bestreut und Sauerkirschen ***BE 4,3***	Haxenfleisch vom Schwein gewürfelt und gepökelt auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	2 Rinderrouladen nach „Hausmacher Art“ mit Speck- und Zwiebelfüllung, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln	Weißkohleintopf mit Kartoffeln und gewürfeltem Schweinefleisch
MI 23.11.	Jägerschnitzel vom Schwein in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln	Linsengericht nach „Schwäbische Art“ mit 1 Paar Wiener Würstchen, dazu Bauernspätzle mit Semmelbröseln.	Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott	Hackbraten mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln ***BE 3,2***	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen ***BE 3,5***	Pikantes Rindergulasch mit Erbsen, Fingermöhrchen und Kartoffelschmarrn	Gehacktes Stippe (Schweinehackfleisch und Zwiebeln, fein abgeschmeckt) mit Petersilien-Kartoffelpüree
DO 24.11.	Rostbrätl „Thüringer Art“ (Schweinenackensteak) in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Käse-Lauch-Suppe mit Rinderhackfleisch aus einer traditioneller Metzgerei	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln ***BE 3,7***	Fleischkäse in Soße mit Erbsen und Kartoffelpüree ***BE 3,1***	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung und Vanillesoße	Gegrillter Putenbraten in Bratensoße mit Apfelrotkohl und hausgemachte Serviettenknödel	***Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch***
FR 25.11.	„Frikadelle Rustika“ (Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse), mit Pfannengemüse und Kartoffelpüree	Käsespätzle nach „Allgäuer Art“ mit Röstzwiebeln	Frühlingstopf mit Grießklößchen ***BE 2,1***	Königsberger Klopse in Kapernsoße Karottengemüse und Salzkartoffeln ***BE 3,6***	Spießbraten mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	Wildlachs à la Florentin in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln	Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln
SA 26.11.	3 herzhafte Pfannkuchen mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse	Gekochte Rinderbrust in einer delikaten Meerrettichsoße, passend dazu servieren wir Petersilienkartoffeln.	Ofenschlupfer (süßer Brötchen-Apfelauflauf) mit Sahne verfeinert und Sauerkirschen	Hühnerfrikassee mit Karottengemüse mit Petersilie und Langkorn-Reis ***BE 3,8***	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse dazu Salzkartoffeln	3 Kalbsbratwürste in würziger Bratensoße, dazu Spinat und Bratkartoffeln mit Zwiebeln	Kartoffelsuppe „Norddeutsche Art“ mit geschnittener Bockwurst
SO 27.11.	Zartes paniertes Hähnchenschnitzel, gefüllt mit Putenformschinken und Käse dazu Karottengemüse in Petersiliensoße und Kartoffelpüree	Würzige Reispfanne mit Garnelen, Hähnchenbrust, Erbsen und rotem Paprika, abgeschmeckt mit Safran, Weißwein und Knoblauch	Penne al pomodoro in fruchtiger Kräuter-Tomatensoße, bestreut mit geriebenem Hartkäse	Putensteak in Käsesoße mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln ***BE 3,2***	Lachspfanne mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten ***BE 4,3***	Zarter Sauerbraten mit Apfelrotkohl und gekochte Kartoffelklöße	Pfannkuchen mit Apfelfüllung und Vanillesoße ***BE 3,7***

Alle Menüs ohne künstliche Zusatzstoffe

ASB Landesverband Hessen e.V., Regionalverband Südhessen · Pfungstädter Straße 165 · 64297 Darmstadt · Tel. 06151 - 505-36 · Fax 06151 - 505-61 · www.asb-suedhessen.de

Speiseplan 28.11.2022 bis 04.12.2022

Wir helfen hier und jetzt.

ASB Arbeiter-Samariter-Bund

	1 Tagesempfehlung	2 Lecker & nachhaltig	3 Vegetarisches Menü	4 Schonkost	5 Hausmannskost	6 Besondere Spezialitäten	7 Lecker & günstig
MO 28.11.	Gemischte Bratenplatte (Rind- und Schweinefleisch) dazu Karottengemüse mit Petersilie und Salzkartoffeln	Lasagne Bolognese mit würzigem Rind- und Schweinehackfleisch, überbacken mit Käse	Nudelpfanne mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl ***BE 4,2***	2 fränkische Bratwürste in Soße mit Kohlrabi und Kartoffeln ***BE 3,3***	Kirschenmichel (süßer Brötchen-Sauerkirschauflauf), mit Zucker und Zimt garniert	Feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree	***Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch***
DI 29.11.	Rinderbrust in Meerrettichsoße mit Rote Bete und Petersilienkartoffeln	Steinpilz-Ragout mit Gemüsemaultaschen in einer Sahnesoße, verfeinert mit Lauchzwiebeln	Mediterrane Pfannkuchen mit gegrillten Zucchiniwürfeln, Lauchzwiebeln und Kräutern gefüllt, in fruchtiger Tomatensoße, garniert mit Gouda	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße dazu Fingermöhrchen, Blumenkohl, Broccoli und Salzkartoffeln ***BE 2,6***	Gulasch vom Schwein mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch, in würziger Soße dazu Reis	Quarkkeulchen nach „Sächsische Art“ (Klößchen aus gekochten Kartoffeln, Quark und Eiern, goldgelb gebacken dazu Apfelmark
MI 30.11.	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße dazu Salzkartoffeln	2 Pfefferfrikadellen, garniert mit grünem Pfeffer, in einer kräftigen Bratensoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese	Grießbrei mit Mandarinen ***BE 3,9***	Rinderleber nach „Berliner Art“ in feiner Zwiebelsoße mit Apfelscheiben und Pariser Karotten dazu Kartoffelpüree mit Bröseln	Stroganoff-Topf geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln dazu Spätzle mit Bröseln	Soljanka Eintopf mit Paprika- und Gurkenstreifen, Krakauer- und Salamiwürfeln
DO 01.12.	Kasseler Nacken mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Rigatoni alla Italiano mit würzigem Rinderhackfleisch, in einer pikanten Tomaten-Paprikasoße, garniert mit Gouda-Käse	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße ***BE 3,8***	Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karottengemüse und Salzkartoffeln ***BE 3,4***	Hühnersuppentopf nach „Hausmacher Art“ gewürfeltes Huhnfleisch mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten	Schweineschnitzel nach „Mailänder Art“ paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti	***Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch***
FR 02.12.	Hähnchenkeule „Landfrau“ auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln	4 Hefeklöße gefüllt mit Heidelbeeren, dazu hausgemachte Vanillesoße	Salzkartoffeln mit Speisequark mit Sahne und Schnittlauch ***BE 3,9***	Gemüseeintopf mit Rindfleisch, Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln ***BE 1,4***	Hacksteak auf Wirsing mit Salzkartoffeln	Panierte, goldbraun gebratene Scholle mit Kräutersoße und Petersilienkartoffeln	Fleischbällchen nach „Mailänder Art“ in fruchtiger Tomatensoße und Käse-Maccaroni
SA 03.12.	Hackfleischklößchen in pikanter Zucchini-Paprikasoße, dazu Käse-Maccaroni	Hausmacher Bratwurst in dunkler Bratensoße, mit grünen Bohnen und Stampfkartoffeln	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhrchen, Broccoli und Salzkartoffeln ***BE 2,8***	Rindergulasch mit Schwarzwurzeln und Kartoffeln ***BE 3,1***	Weißer Bohneneintopf mit gewürfelten, gekochten Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen	Geschmorte Rippchen in würziger Soße, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	***Vollwertiges Überraschungsmenü (Süßspeise)***
SO 04.12.	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse und Kartoffeln mit Röstzwiebeln	Nudelplatte „Osteria“: Feine Cannelloni in Tomatensoße mit Käse überbacken, Tortellini in heller Soße und Spaghetti in pikanter, Hackfleischsoße	Kaiserschmarrn mit fruchtigem Zwetschgenkompott	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein mit Pariser Karotten und Spätzle-Nudeln ***BE 3,3***	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße und Langkorn-Reis	Schweinebraten in herzhafter Soße dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ***BE 3,0***

Alle Menüs ohne künstliche Zusatzstoffe

ASB Landesverband Hessen e.V., Regionalverband Südhessen · Pfungstädter Straße 165 · 64297 Darmstadt · Tel. 06151 - 505-36 · Fax 06151 - 505-61 · www.asb-suedhessen.de

Bestellschein 21.11.2022 bis 27.11.2022

Wir helfen hier und jetzt.

ASB
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
MO 21.11.	○	○	○	○	○	Ü	○	○	○
DI 22.11.	○	○	○	○	○	○	○	○	○
MI 23.11.	○	○	○	○	○	○	○	○	○
DO 24.11.	○	○	○	○	○	Ü	○	○	○
FR 25.11.	○	○	○	○	○	○	○	○	○
SA 26.11.	○	○	○	○	○	○	○	○	○
SO 27.11.	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	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 28.11.2022 bis 04.12.2022

Wir helfen hier und jetzt.

ASB
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
MO 28.11.	○	○	○	○	○	Ü	○	○	○
DI 29.11.	○	○	○	○	○	○	○	○	○
MI 30.11.	○	○	○	○	○	○	○	○	○
DO 01.12.	○	○	○	○	○	Ü	○	○	○
FR 02.12.	○	○	○	○	○	○	○	○	○
SA 03.12.	○	○	○	○	○	Ü	○	○	○
SO 04.12.	○	○	○	○	○	○	○	○	○

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 _____