

Speiseplan 05.12.2022 bis 11.12.2022

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
MO 05.12.	Putenrollbraten in Bratensoße, dazu Kartoffelknödel und Romanobohnen	Spaghetti abgeschmeckt mit einem mediterranen Pesto aus Rucola und Spinat, dazu ausgewähltes Grillgemüse	Hefeklöße mit Heidelbeerfüllung und Vanillesoße	Puten-Hacksteak mit Karotten, Blumenkohl, Broccoli und Kartoffelpüree BE 3,1	Fleischkäse mit Zwiebel schmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln	Pfeffergulasch vom Rind in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln	Herzhafter Gemüse eintopf mit Geflügelklößchen
DI 06.12.	Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut angerichtet, dazu Kartoffelpüree	Paniertes Alaska-See-lachsfilet mit feiner Tomatenfüllung, dazu hausgemachtes Kartoffel-Broccoligratin.	Omelett „Gärtnerin“ gefüllt mit Broccoli und Karotten dazu Kräuter-Kartoffelpüree	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln BE 3,0	Milchreis mit Sauerkirschen	Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein mit Kohlrabi, Karotten, Broccoli in Béchamelsoße und Salzkartoffeln BE 3,2	Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch
MI 07.12.	Hacksteak in Rahmsoße dazu Salzkartoffeln und Blumenkohl	Pikant gewürzte Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Gemüsepaprika und Kartoffelwürfeln	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln	Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch BE 2,3	Hähnchenbrust in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmark, dazu Gemüse-reis mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen BE 4,4	Zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in feiner Rahmsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfele	Schweinegeschnetzeltes in Gemüsesoße mit Kräutern und Locken-nudeln
DO 08.12.	Hähnchenkeule mit Soße, dazu Salzkartoffeln und Apfelrotkohl	Herzhafter Linseneintopf mit Kartoffeln und einem Paar westfälischer Mettwürsten	Kartoffelküchle mit Champignonsoße	Pfannkuchen mit Sauerkirschfüllung und Vanillesoße BE 4,0	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken	„Sieben-Schwaben-Topf“ (paniertes Schweineschnitzel, Maultasche und Schweine-lendchen in Rahmsoße und Spätzle mit Bröseln)	Königsberger Klopse in feiner Kapernsoße dazu Langkorn-Reis mit Erbsen
FR 09.12.	Rinderhacksteak mit Karotten-Erbsen-Garnitur in Rahmbratensoße, dazu Petersilienspätzle	Zarte Hähnchenbrustfiletstücke in hausgemachter Pfeffer-Käsesoße, dazu Kartoffelpüree und Broccoliröschen	Apfelstrudel mit Vanillesoße	Panierter Alaska-See-lachs in Filetform mit Remouladensoße und Kartoffeln BE 3,9	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelstückchen und Schweinefleischwürfeln	Wildlachs in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert dazu Gemüse-reis	Vollwertiges Überraschungsmenü (Süßspeise)
SA 10.12.	Geflügelbratwurst mit Kohlrabigemüse, dazu Stampfkartoffeln	Penne-Nudeln in pikant-scharfer Tomatensoße mit Zucchini, Zwiebeln, Auberginen und rotem Chili	Gemüsepfanne mit Mini-Gemüsemaultaschen, Champignons, Karotten, Champignons, Karotten, roter Paprika, Erbsen, Mais und Kräutern	Schweineschnitzel „natur“ in Bratensoße mit Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln BE 3,0	Szegediner Gulasch (Schwein) mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	Cevapcici (Hackfleisch-röllchen) mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt mit bunter Balkansoße und Reis Dubrovnik	Erbseneintopf mit Wiener Würstchen
SO 11.12.	Zwiebelfleisch vom Rind mit geschmorten Zwiebeln in Soße, dazu Spätzle und grüne Bohnen	Geschnittene Gemüse-maultaschen mit Spargel-gemüse und Cherrytomaten in köstlicher Bärlauch-Sahnesoße	Bunter Gemüse-Mix (Blumenkohl-röschen, Fingermöhren, Erbsen und Romanobohnen) mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln	Rinderschmorbraten mit Blumenkohl und Petersilienkartoffeln BE 2,8	Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Zarte Entenkeule in Brat- apfelfoße, dazu Apfelrotkohl und gekochte, haus-gemachte Kartoffelklöße mit Haferflocken	Pfannkuchen mit Quark-füllung und Heidelbeeren BE 3,6

Alle Menüs ohne künstliche Zusatzstoffe

Speiseplan 12.12.2022 bis 18.12.2022

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
MO 12.12.	Gefüllter Kalbsbraten mit Schweinehackfleischfüllung in Rahmsoße, dazu Nudeln und Rosenkohl	Fränkische Bratwürste, dazu Kartoffelpüree und saftiges Sauerkraut mit Speck	Spaghetti alla Napoli mit fruchtiger Tomatensoße und Weißwein verfeinert	Kaiserschmarrn mit fruchtigen, gewürfelten Birnen BE 3,5	Hacksteak in Bratensoße mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Chili con carne (Rind) nach mexikanischer Art mit roten Kidney-Bohnen, Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln	Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch
DI 13.12.	Rinderroulade nach „Hausmacher Art“ mit Speck-, Zwiebel- und Gurkenfüllung, dazu Kartoffelpüree und Apfelrotkohl	Pulled Pork „Smoked BBQ“ (geschmortes, mariniertes Schweinefleisch, dazu Süßkartoffeln und Grillgemüse in rauchiger Barbecue-Soße	Pilzragout „Böhmische Art“ mit Serviettenknödeln BE 4,1	Kalbfleischbällchen in Rahmsoße mit Karottengemüse und Salzkartoffeln BE 3,6	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst	Zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in Rahmsoße mit Champignons, dazu Erbsen, Fingermöhrrchen und Spätzle	Wirsingintopf mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln
MI 14.12.	Schweinebraten in herzhafter Soße, dazu Salzkartoffeln und Rosenkohl	Süßkartoffel-Curry mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen und Lauchzwiebeln, dazu lockerer Basmati-Reis.	Nudelplatte mit Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Sahnesoße	Kesselgulasch mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln BE 3,3	Haxenfleisch (Schwein) gewürfelt und gepökelt auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree	Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln	Vollwertiges Überraschungsmenü (Süßspeise)
DO 15.12.	Linsengericht nach „Schwäbische Art“ mit einem Paar Wiener Würstchen, dazu Spätzle mit Bröseln	Fleischbällchen nach „Maidländer Art“ (Schwein) in fruchtiger Tomatensoße mit buntem Gemüse, dazu Käse-Maccaroni	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Weißkohl, Karotten, Blumenkohl und Erbsen BE 3,7	Grillbraten in milder Bratensoße mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln BE 3,0	Ofenschlupfer (süßer Brötchen-Apfelauflauf, mit Sahne verfeinert und Sauerkirschen)	Paniertes Schweineschnitzel in Rahmsoße, verfeinert mit Weinbrand, mit pfeffriger Garnitur, dazu buntes Gemüse und Bratkartoffeln	Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken dazu Langkorn-Reis
FR 16.12.	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, dazu Gemüsereis	Saftiges Alaska-Seeleachsfilet mit einer Kräuterauflage, dazu Kartoffelgratin	Käsespätzle mit Zwiebel-schmelze	2 Kalbsbratwürste in milder Soße mit Romanesco-Gemüse und Kartoffeln BE 2,3	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße mit Spätzle-Nudeln	Zarte Entenkeule in Bratapfelsoße, dazu Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße mit Haferflocken	Grießauflauf mit Pflirsichwürfeln
SA 17.12.	Schweinebraten nach „Bayrische Art“ in Bratensoße, dazu gekochte Kartoffelklöße und Apfelrotkraut	Deftige Nudelkreation (Allgäuer Käsespätzle, Gemüsemautaschen und Bandnudeln mit feiner Pilz-Rahmsoße, abgeschmeckt mit Weißwein	Hausgemachtes Grünkernküchle, Getreidebratling im Gemüsebett mit Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln BE 4,3	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln BE 3,2	Maccaroni mit Tomatensoße und geschnittene Krakauer	Curry nach indischer Art aus Hähnchenbrustfleischstücken, grünen Bohnen, Zwiebeln, Mais und Erdnüssen, in Erdnuss-Currysoße, dazu Basmati-Reis	Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch
SO 18.12.	2 Kalbsbratwürste in Soße, dazu Kartoffelpüree und Spinat	Erbseneintopf mit einem Paar Debrecziner Würstchen, verfeinert mit Suppengrün und Blattspinat	Gnocchi alla Roma in fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße, mit Sahne verfeinert und mit Kirschtomaten garniert	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl in Béchamelsoße und Petersilienkartoffeln BE 3,9	Pfannkuchen mit Apfel-füllung und Vanillesoße BE 3,7	Königsberger Klopse in Kapernsoße dazu Langkorn-Reis mit Erbsen	Gulasch vom Schwein mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln

Alle Menüs ohne künstliche Zusatzstoffe

Bestellschein 05.12.2022 bis 11.12.2022

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
MO 05.12.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
DI 06.12.	<input type="radio"/>	<input type="radio" value="Ü"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
MI 07.12.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
DO 08.12.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
FR 09.12.	<input type="radio"/>	<input type="radio" value="Ü"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
SA 10.12.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
SO 11.12.	<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 12.12.2022 bis 18.12.2022

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
MO 12.12.	<input type="radio"/>	<input type="radio" value="Ü"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
DI 13.12.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
MI 14.12.	<input type="radio"/>	<input type="radio" value="Ü"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
DO 15.12.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
FR 16.12.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
SA 17.12.	<input type="radio"/>	<input type="radio" value="Ü"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
SO 18.12.	<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 _____