Speiseplan 23.07.2018 bis 29.07.2018

Wir helfen hier und jetzt.



	Arbeiter Samariter Bund								
	Tagesgericht 1	2 Tagesgericht 2	3 Vegetarisches Menü	4 Schonkost	5 Hausmannskost	Tages- gericht 3			
MO 23.07.	Cordonbleu vom Schwein ^{1,3} , dazu Kartoffeln ¹² und Schwarzwurzeln in Soße ^{1,7}	Grillsteak, dazu Kartoffeln ¹² und Schwarzwurzeln in Soße ^{1,7}	Champignons in Rahm- sauce, dazu Nudeln	Hühnerfrikassee, dazu Karotten mit Petersilie und Reis <i>BE 3</i> ,8	Eierpfannkuchen gefüllt mit Sauerkirschen, dazu Vanillesauce	Hausmacher Bratwurst in Sauce, Kohlrabigemüse, Kartoffelstampf			
DI 24.07.	Odenwälder Bratwurst mit Soße, dazu Kartoffel- püree ^{7,12} und Erbsen- Karottengemüse ^{1,7}	Panierte Hähnchen- happen ^{1,3} mit Bratensoße, dazu Kartoffelpüree ^{7,12} , zum Nachtisch Obst	Klare Gemüsebouillon mit Gemüseeinlage, zum Nachtisch Milchreis	Putenkeulenbraten in Rahmbratensauce, Mangoldgemüse und Kartoffelknödel BE 3,2	Vollwertiges Über- raschungsmenü mit Fleisch und Beilagen EUR 5,90	Geschmortes Rippchen (ohne Knochen) in dunkler Bratensauce, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln			
MI 25.07.	Schweinegulasch mit Paprika, dazu Nudeln ^{1,3} und Sommergemüse	Karottencremesuppe ^{1,7} , Apfelpfannkuchen ¹³ mit Vanillesoße ^{3,7} <i>vegetarisch</i>	Mozzarella-Kartoffel- Plätzchen garniert mit Tomaten und Käse, dazu Gemüse	Puten-Hacksteak in Sauce, dazu Blumenkohl und Brokkoli, Kartoffel- püree <i>BE 2</i> ,7	FRISCHER SALAT Griechischer Salat (bunter Salatmix mit Fetakäse, Gurken, Peperoni, Oliven, Paprika und Essig-Öl-Dressing) vegetarisch	Handgemachte Rinder- rouladen in Sauce, dazu Apfelrotkohl und Salz- kartoffeln mit Röst- zwiebeln			
DO 26.07.	Erbseneintopf mit einem Paar Wienerle ¹⁵ und Brötchen ¹ , zum Nachtisch Kuchen ^{1,3,7}	Gnocchi ¹³ mit Rinder- bolognese und Parmesan- Käse ⁷ , zum Nachtisch Fruchtjoghurt ¹⁴	Kaiserschmarren mit Zwetschgenkompott	Rindfleisch in Meerrettich- sauce, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln BE 3,0	Rinderhacksteak in Käse-Pfeffer-Sauce, dazu Kartoffelpüree	Jägerschnitzel in Champignon-Rahm- sauce, dazu Erbsen und Möhrchen und Bauern- spätzle mit Bröseln			
FR 27.07.	Gebackener Fisch ^{1,3} mit Remoulade ^{3,7} , dazu garnierter Kartoffelsalat ¹⁶	Putengeschnetzeltes mit Gemüse, dazu Reis, zum Nachtisch Obst	Salzkartoffeln, dazu Schnittlauchquark BE 3,9 , zum Nachtisch Kuchen	Hacksteak in Braten- sauce, dazu Blumenkohl und Petersilienkartoffeln BE 3,2	FRISCHER SALAT Thunfisch-Salat (bunter Salatmix mit Thunfisch, Eier, Tomaten und Essig- Öl-Dressing)	Schlemmerfilet "Borde- laise" (Seelachs mit Kräuterauflage), dazu Kartoffelgratin			
SA 28.07.	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße ⁷ , dazu Kartoffeln ¹² , Rote Beete16	Geflügelfleischwurst, , dazu Dampfkartoffeln ¹² und Kohlrabi in Soße ^{1,7} , zum Nachtisch Obstsalat	Spiegeleier auf Spinat, dazu Salzkartoffeln, zum Nachtisch Vanillepudding mit Sahne	Kartoffel-Möhren-Eintopf mit Hackfleischbällchen BE 3,5	Hefeklöße gefüllt mit Heidelbeeren, dazu Vanillesauce	Putenrollbraten in Bratensauce, dazu Romanobohnen und Kartoffelknödel			
\$0 29.07.	Frikadelle ^{1,3} mit Pfeffer- rahmsoße ⁷ , dazu Kartoffelpüree ^{7,12} und Mexicogemüse	Schweinebraten mit Soße, dazu Kartoffelpüree ^{7,12} und Mexicogemüse	Nudeltaschen gefüllt mit Frisch- käse in Kräuter-Sahnesauce mit Pinienkernen, zum Nach- tisch Schokoladenpudding mit Sahne	Hähnchenmedaillons in Schmelzkäsesauce, dazu Brokkoli und Spätzle BE 3,7	Linseneintopf mit einer Kochwurst	Rindergulasch in pikanter Sauce mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken- Nudeln			
	Täglich frisch f	ür Sie gekocht!	Ohne künstliche Zusatzstoffe						

Neues Angebot in den nächsten Wochen

Weitere Infos erhalten Sie mit dem nächsten

Speiseplan

Speiseplan 30.07.2018 bis 05.08.2018

Täglich frisch für Sie gekocht!

Wir helfen hier und jetzt.

Ohne künstliche Zusatzstoffe



Arbeiter Samariter Bund									
	Tagesgericht 1	2 Tagesgericht 2	3 Vegetarisches Menü	4 Schonkost	5 Hausmannskost	6 Tages- gericht 3			
MO 30.07.	Paniertes Schweine- schnitzel ^{1,3,7} , dazu Kartoffeln ¹² und Blumen- kohlgemüse in Soße ^{1,7}	Rinderbraten mit Bugundersoße, dazu Kartoffeln ¹² und Blumen- kohlgemüse	Gemüsesuppe mit Gemüseeinlage und Grieß- klößchen BE 1,7 , zum Nachtisch Fruchtquark	Königsberger Klopse in Kapernsauce, dazu Gemüse und Salz- kartoffeln <i>BE 3</i> ,6	Überraschungsmenü - Süssspeise vegetarisch EUR 5,90	Frikadellen im Bratensaft, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree			
DI 31.07.	Gefüllte Paprika mit Soße, dazu Reis	Rigatoni ^{1,3} mit Spinatrahm- soße ⁷ und Parmesan- Käse ⁷ , Obst vegetarisch	Kaiserschmarren mit Zimt-Zucker, dazu Apfel- kompott	Rinderschmorbraten in Sauce, Blumenkohl und Petersilienkartoffeln BE 2,8	Schinkennudeln mit Rührei	Gebratene Hähnchen- keule im Bratensaft, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln			
MI 01.08.	Bauernroulade ^{1,7} mit Soße, dazu Kartoffel- püree ^{7,12} und Kohlrabi- gemüse ^{1,7}	Hähnchenschnitzel mit Bratensoße, dazu Reis, zum Nachtisch Obstsalat	Kartoffelauflauf mit Blatt- spinat, mit Käse über- backen, zum Nachtisch Eiscafé	Gemüseeintopf mit Rindfleisch BE 1,4	FRISCHER SALAT Haus-Salat (bunter Salatmix mit Schinken, Käse, Weißkraut, Paprika, Gurken und Essig-Öl- Dressing)	Lachsfilets in Rahm- sauce mit Blattspinat, dazu Bandnudeln			
DO 02.08.	Frikadelle mit Zwiebel- soße, dazu Kartoffeln ^{7,12} und Bohnengemüse ^{1,7}	Fischhappen ^{1,3,4} mit Tatarensoße ⁷ , dazu Kartoffeln ⁷ , zum Nach- tisch Obst	Kartoffelcremesuppe, zum Nachtisch Fruchtquark	Rahmgulasch mit Nudeln BE 3,4	Grießbrei mit Frucht- kompott (Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsiche)	Fränkische Bratwürste auf Specksauerkraut, dazu Kartoffelstampf			
FR 03.08.	Hähnchenbrust mit Curry- früchtesahnesoße, dazu Reis	Gemüsecremesuppe ⁷ , Kaiserschmarrn ^{1,3,7} mit Kompott <i>vegetarisch</i>	Grüne Sauce mit ge- hackten Eiern, dazu Salz- kartoffeln, zum Nachtisch Eiscafé	Seelachsfilet paniert, Remouladensauce und Salzkartoffeln BE 3,9	FRISCHER SALAT Fitness-Salat (bunter Salatmix, mit Putenstreifen, Paprika, Gurke, Sonnenblumenkernen und Essig-Öl-Dressing)	Gebratener Fleischkäse mit Bratkartoffeln und Senf			
SA 04.08.	Spießbraten mit Soße, dazu Semmelknödel ^{1,3,7} und Sommergemüse	Rindercevapcici mit Bratensoße, dazu Reis, zum Nachtisch Obst	Nudel-Auflauf Mascarpone – Nudeln mit Brokkoli, Karotten, Zucchini und Tomaten in Sahne-Käse, mit Käse überbacken	Kalbfleischbällchen in Sahnesauce, dazu Gemüse und Kartoffel- püree <i>BE 2</i> ,9	Grüner Bohneneintopf mit Fleisch- und Kartoffel- würfeln	Lasagne Bolognese, zum Nachtisch Tiramisu			
SO 05.08.	Hackbraten mit Zigeuner- soße, dazu Kartoffel- püree ^{7,12} und Kohlrabi- gemüse ^{1,7}	Schweinebraten mit Soße, dazu Kartoffel- püree ^{7,12} und Kohlrabi- gemüse ^{1,7}	Eieromelette, Rahm- gemüse und Salz- kartoffeln, zum Nachtisch Grießpudding	Paniertes Hähnchen- schnitzel, Blumenkohl in Sahnesauce, Petersilien- kartoffeln <i>BE 3,</i> 9	Haxenfleisch auf Sauer- kraut, Kartoffelpüree	Hirschfrikadellen auf Champignon-Preisel- beer-Rahmsauce, dazu Röhrennudeln mit Porree			

Neues **Angebot** in den nächsten Wochen **Weitere Infos**

Speiseplan

erhalten Sie mit

dem nächsten

Bestellschein 23.07.2018 bis 29.07.2018

Straße/Nr.

Wir helfen hier und jetzt.



							Arbeiter-Samariter-Bund					
	Tagesgericht 1	2 Tagesgericht 2	3 Vegetarisches Menü	4 Schonkost	5 Hausmanns- kost	6 Tagesgericht 3	S Suppe	A Beilagensalat	B Dessert	C Dessert (mit BE-Angabe)	7 Kalte Küche / Abendbrot	
MO 23.07.												
DI 24.07.					Ü							
MI 25.07.												
DO 26.07.												
FR 27.07.												
SA 28.07.												
\$0 29.07.												
	Täglich frisch für Sie gekocht! Ohne künstliche Zusatzstoffe						Nur zusammen mit Menü 1 bis 6 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.												

PLZ/Wohnort

Bestellschein 30.07.2018 bis 05.08.2018

Straße/Nr.

Wir helfen hier und jetzt.





							Arbeiter-Samariter-Bund					
	Tagesgericht 1	2 Tagesgericht 2	3 Vegetarisches Menü	4 Schonkost	5 Hausmanns- kost	6 Tagesgericht 3	S Suppe	A Beilagensalat	BDessert	C Dessert (mit BE-Angabe)	7 Kalte Küche / Abendbrot	
MO 30.07.					Ü							
DI 31.07.												
MI 01.08.												
DO 02.08.												
FR 03.08.												
SA 04.08.												
SO 05.08.												
	Täglich frisch für Sie gekocht! Ohne künstliche Zusatzstoffe							Nur zusammen mit Menü 1 bis 6 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.												
NI 0.1	Non-26-1-1-1											
Name/Vor	Name/Vorname Telefon											

PLZ/Wohnort