

Speiseplan 22.07.2019 bis 28.07.2019

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 22.07.	Cordonbleu ^{1,3} (Schwein), dazu Kartoffeln ¹² und Schwarzwurzeln in Soße ^{1,7}	Grillsteak, dazu Kartoffeln ¹² und Schwarzwurzeln in Soße ^{1,7}	2 Spiegeleier auf Spinat mit Salzkartoffeln	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfelm Schweinefleisch BE 3,3	Hähnchenbrustfilet in würziger Soße, dazu Kartoffelpüree und Apfelrotkohl	Pikantes Rindergulasch, dazu Kartoffelschmarrn und Erbsen und Finger-möhrrchen	Vollwertiges Überraschungsmenü (Süßspeise)
DI 23.07.	Odenwälder Bratwurst mit Soße, dazu Kartoffelpüree ^{7,12} und Erbsen-Karottengemüse ^{1,7}	Hähnchenhappen ^{1,3} in Bratensoße, dazu Kartoffelpüree ^{7,12} , zum Nachtisch Obst	Champignontopf in Rahmsoße, dazu Nudeln	Milchreis mit Zimt bestreut, dazu Sauerkirschen BE 4,3	Haxenfleisch (Schwein) gewürfelt und gepökelt, auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree	2 Rinderrouladen mit Speck- und Zwiebel-füllung, dazu Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln und Apfelrotkohl	Weißkohleintopf mit Kartoffeln und gewürfelm Schweinefleisch
MI 24.07.	Schweinegulasch mit Paprika, dazu Rigatoni-Nudeln ^{1,3} und Sommergemüse	Karottencremesuppe ^{1,7} , Apfelpfannkuchen ¹³ mit Vanillesoße ^{3,7} vegetarisch	Kaiserschmarrn mit fruchtigem Apfelkompott	Hackbraten, dazu Salzkartoffeln und Schwarzwurzeln BE 3,2	FRISCHER SALAT Thunfisch-Salat (bunter Salatmix mit Thunfisch, Eier, Tomaten und Essig-Öl-Dressing)	Hessisches Schmand-schnitzel (paniert) in Sauerrahmsoße, dazu Salzkartoffeln und Wirsinggemüse	Gehacktes Stippe (Schweinehackfleisch und Zwiebeln fein abgeschmeckt), Petersilien-Kartoffelpüree
DO 25.07.	Erseneintopf mit einem Paar Wienerle ¹⁵ und Brötchen ¹ , zum Nachtisch Kuchen ^{1,3,7}	Gnocchi ¹³ mit Sauce „Bolognese“ (Rind) und geriebenem Parmesan-käse ⁷ , zum Nachtisch Fruchtjoghurt ¹⁴	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilien-kartoffeln BE 3,7	Fleischkäse in Soße, dazu Kartoffelpüree und Erbsen BE 2,9	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung und Vanillesoße	Jägerschnitzel (Schwein) in Rahmsoße mit Champignons, dazu Bauernspätzle mit Bröseln sowie Möhrrchen und Erbsen	Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch
FR 26.07.	Gebackener Fisch ^{1,3} mit Remoulade ^{3,7} , dazu garnierter Kartoffelsalat ¹⁶	Putengeschnetzeltes mit Gemüse, dazu Reis und Salat, zum Nachtisch Obst	Frühlingstopf mit Grießklößchen BE 1,7	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Karottengemüse BE 3,6	FRISCHER SALAT Fitness-Salat (bunter Salatmix, mit Putenstreifen, Paprika, Gurke, Sonnenblumenkernen und Essig-Öl-Dressing)	Bayerischer Schweinebraten mit Bratensoße, dazu gekochte Kartoffelklöße und Apfelrotkraut	Grießauflauf mit Pflirsichwürfeln
SA 27.07.	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße ⁷ , dazu Kartoffeln ¹² , Rote Beete ¹⁶	Geflügelfleischwurst, dazu Dampfkartoffeln ¹² und Kohlrabi in Soße ^{1,7} , zum Nachtisch Obstsalat	6 goldbraun gebackene Reibekuchen mit Apfelmark	Hühnerfrikassee, dazu Langkorn-Reis und Karottengemüse mit Petersilie BE 3,8	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, dazu Salzkartoffeln	Alaska-Seelachs paniert mit Kräuter-Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln	Kartoffel-Cremesuppe mit Zwiebeln, Lauch, Karotten und Sahne
SO 28.07.	Frikadelle ^{1,3} mit Pfefferrahmsoße ⁷ , dazu Kartoffelpüree ^{7,12} und Mexicogemüse	Schweinebraten mit Soße, dazu Kartoffelpüree ^{7,12} und Mexicogemüse	„Penne al pomodoro (Nudeln mit italienischer Kräuter-Tomatensoße, bestreut mit geriebenem Hartkäse)	Putensteak in Käsesoße, dazu Kartoffeln und Kohlrabigemüse BE 3,2	Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten	3 hausgemachte Kalbsbratwürste in würziger Bratensoße, dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Spinat	Pfannkuchen mit Apfel-füllung und Vanillesoße
Täglich frisch für Sie gekocht!			Ohne künstliche Zusatzstoffe				

Speiseplan 29.07.2019 bis 04.08.2019

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 29.07.	Paniertes Schnitzel ^{1,3,7} (Schwein), dazu Kartoffeln ¹² und Blumenkohl Gemüse in Soße ^{1,7}	Rinderbraten mit Bugundersoße, dazu Kartoffeln ¹² und Blumenkohl Gemüse	Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl BE 4,2	2 fränkische Bratwürste in Soße, dazu Kartoffeln und Kohlrabi BE 3,3	Kirschenmichel (süßer Brötchen-Sauerkirschaufauf) mit Zucker und Zimt garniert	Spaghetti mit Shrimps in feiner Safran-Sahnesoße, verfeinert mit Tomaten und Porree	Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch
DI 30.07.	Gefüllte Paprika mit Soße, dazu Reis	Rigatoni-Nudeln ^{1,3} mit Spinatrahmsauce ⁷ und geriebenem Parmesan- käse ⁷ , zum Nachtisch Obst	Kartoffeln mit hessischer „Grüner Soße“ und gehacktem Ei	Jägerschnitzel (Schwein) in Champignonrahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Zucchini Gemüse BE 2,3	Gulasch (Schwein), dazu Salzkartoffeln und Frühlingsgemüse	Gemischte Bratenplatte (Rind und Schweine), dazu Salzkartoffeln und Karottengemüse mit Petersilie	Milchreis mit Zimt bestreut, Sauerkirschen
MI 31.07.	Bauernroulade ^{1,7} mit Soße, dazu Kartoffelpüree ^{7,12} und Kohlrabi- gemüse ^{1,7}	Hähnchenschnitzel mit Bratensoße, dazu Reis, zum Nachtisch Obstsalat	Lasagne Tricolore mit drei verschiedenen Soßen aus Tomaten, Spinat und Champignons, gratiniert mit Käse und Tomatenwürfeln	Grießbrei mit Mandarinen BE 3,5	FRISCHER SALAT Griechischer Salat (bunter Salatmix mit Fetakäse, Gurken, Peperoni, Oliven, Paprika und Essig-Öl-Dressing) vegetarisch	Cordon bleu (Hähnchen) gefüllt mit Putenformschinken und Käse, dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse in Petersilien- soße	Soljanka Eintopf mit Paprika- und Gurkenstreifen, Krakauer- und Salamiwürfeln
DO 01.08.	Kalbsbraten in Kräuterkruste mit Rahmsauce ⁷ , dazu Kartoffeln ¹² und Romanesco ^{1,7}	Fischhappen mit Tartarsoße, dazu Kartoffeln, zum Nachtisch Obst	Eierpfannkuchen mit Heidelbeerfüllung und Vanillesoße	Sahnegeschnetzeltes (Schwein), dazu Spätzle und Pariser Karotten BE 3,3	Hühnersuppentopf nach Hausfrauen-Art (gewürfeltes Hühnerfleisch mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten)	Zarter Sauerbraten, dazu gekochte Kartoffelklöße und Apfelrotkohl	Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch
FR 02.08.	Hähnchenbrust mit Curryfrüchtesahnesauce, dazu Reis	Gemüsecremesuppe ⁷ , Kaiserschmarrn ^{1,3,7} mit Kompott vegetarisch	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese	Gemüse Eintopf mit Rindfleisch, Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln BE 1,4	FRISCHER SALAT Haus-Salat (bunter Salatmix mit Schinken, Käse, Weißkraut, Paprika, Gurken und Essig-Öl-Dressing)	Lachsfiletschnitte in Sahnesauce (mit Zitrone verfeinert), dazu Gemüse- reis	Fleischbällchen nach "Mailänder Art" in fruchtiger Tomatensoße, dazu Käse-Maccaroni
SA 03.08.	Spießbraten mit Soße, dazu Semmelknödel ^{1,3,7} und Sommergemüse	Rindercevapcici mit Bratensoße, dazu Reis und Salat, zum Nachtisch Obst So	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Finger- möhren und Broccoli, Salzkartoffeln BE 3,2	Rindergulasch, dazu Kartoffeln und Schwarzwurzeln BE 3,1	Weißer Bohneneintopf mit gekochtem Vorder- schinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen	Hähnchenkeule mit Soße, dazu Salzkartoffeln und Apfelrotkohl	Vollwertiges Überraschungsmenü (Süßspeise)
SO 04.08.	Hackbraten mit Zigeunersauce, dazu Kartoffelpüree ^{7,12} und Kohlrabi- gemüse ^{1,7}	Schweinebraten mit Soße, dazu Kartoffelpüree ^{7,12} und Kohlrabi- gemüse ^{1,7}	Kaiserschmarrn mit fruchtigem Zwetschgen- kompott	Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, dazu Salzkartoffeln und Karottengemüse BE 3,4	2 Kalbsbratwürste in milder Soße, dazu Salzkartoffeln und Romanesco-Gemüse	Paniertes Schweine- schnitzel, dazu Kartoffeln mit Röstzwiebeln und buntes Gemüse	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln

Täglich frisch für Sie gekocht!

Ohne künstliche Zusatzstoffe

Speiseplan 22.07.2019 bis 28.07.2019

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 22.07.	<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 23.07.	<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 24.07.	<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 25.07.	<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 26.07.	<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 27.07.	<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"/>
SO 28.07.	<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 _____

Speiseplan 29.07.2019 bis 04.08.2019

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 29.07.	<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 30.07.	<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 31.07.	<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 01.08.	<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 02.08.	<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 03.08.	<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 04.08.	<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 _____