

# Speiseplan 28.10.2019 bis 03.11.2019

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
<b>MO</b> 28.10.	Kalbsrahmbraten mit Soße, dazu Kartoffeln <sup>12</sup> und Brokkoligemüse	Rindergulasch, dazu Kartoffeln <sup>12</sup> und Brokkoligemüse	6 Kartoffelpuffer goldbraun gebackene Reibekuchen mit Apfelmark	Puten-Hacksteak mit Karotten, Blumenkohl und Broccoli, Kartoffelpüree <b>BE 2,7</b>	Haxenfleisch vom Schwein gewürfelt und gepökelt, auf Sauerkraut, Kartoffelpüree	Chili con carne (Rind) mit roten Kidney-Bohnen, Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln	„Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschaufauf, mit Zucker und Zimt garniert“
<b>DI</b> 29.10.	Rumänischer Bohneneintopf mit Kassler <sup>15</sup> und Brötchen <sup>1</sup> , zum Nachtisch Fruchtojoghurt <sup>7</sup>	Hähnchenschnitzel <sup>1,3</sup> mit Bratensoße, dazu Stampfkartoffeln <sup>7,12</sup> , zum Nachtisch Fruchtjoghurt <sup>7,12</sup>	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln <b>BE 3,7</b>	Kaiserschmarrn mit fruchtigen, gewürfelten Birnen <b>BE 2,8</b>	Fleischkäse mit Zwiebel-schmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln	Geschmorte Rippchen in würziger Soße, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	<b>Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch</b>
<b>MI</b> 30.10.	Feines Wildragout mit Waldpilzen <sup>7</sup> , dazu Spätzle <sup>1,3</sup> und Rosenkohl	Rindfleischfrikadelle, dazu Salzkartoffeln <sup>12</sup> und Möhren in Sahnesoße <sup>1,7</sup> , zum Nachtisch Obst	Käsespätzle mit Zwiebel-schmelze	Hähnchengeschnetzeltes in Bratensoße, dazu Spinat und Kartoffelpüree <b>BE 2,4</b>	<b>FRISCHER SALAT</b> Griechischer Salat (bunter Salatmix mit Fetakäse, Gurken, Peperoni, Oliven, Paprika und Essig-Öl-Dressing) <b>vegetarisch</b>	Schweineschnitzel „Maidland“ (paniert) mit Käse garniert, dazu italienische Gemüsesoße und Gabelspaghetti	Weißkohleintopf mit Kartoffeln und gewürfeltem Schweinefleisch
<b>DO</b> 31.10.	Rinderbraten mit Burgundersoße, dazu Knödel <sup>1</sup> und Rotkraut	Penne mit Spinatrahmsauce <sup>1,7</sup> und geriebenem Parmesankäse, zum Nachtisch Obst	Kartoffelküchle mit Champignonsoße	2 Fränkische Bratwürstchen hausgemacht, in Soße, mit Kohlrabi und Kartoffeln <b>BE 3,3</b>	Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln	Lachsfiletschnitte in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis	Blutwurst (1 Scheibe) auf Sauerkraut, mit Kartoffelpüree
<b>FR</b> 01.11.	Kohlroulade mit Soße, dazu Kartoffelpüree <sup>7,12</sup>	Backfisch mit Remouladensoße, dazu Kartoffeln, zum Nachtisch Pudding <sup>7</sup>	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung Vanillesoße	Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karottengemüse, Salzkartoffeln <b>BE 3,4</b>	<b>FRISCHER SALAT</b> Haus-Salat (bunter Salatmix mit Schinken, Käse, Weißkraut, Paprika, Gurken und Essig-Öl-Dressing)	Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln
<b>SA</b> 02.11.	Nudeln <sup>1,3</sup> mit Bolognese-Soße und geriebenem Parmesankäse, Salat	Hähnchenschnitzel, dazu Stampfkartoffeln <sup>7,12</sup> und Kohlrabi in Sahnesoße <sup>1,7</sup> , zum Nachtisch Obst	Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln <b>BE 3,6</b>	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln <b>BE 3,4</b>	Rinderleber „Berliner Art“ in feiner Zwiebelsoße mit Apfelscheiben und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln	Bayerischer Schweinebraten in Bratensoße, Apfelrotkraut, gekochte Kartoffelklöße	<b>Vollwertiges Überraschungsmenü (Süßspeise)</b>
<b>SO</b> 03.11.	Schweinegulasch, dazu Spätzle und Rotkraut	Rinderbraten mit Soße, dazu Spätzle <sup>1,3</sup> und Rotkraut	Nudeln mit italienischer Kräuter-Tomatensoße, bestreut mit geriebenem Hartkäse“	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch <b>BE 3,3</b>	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree	Hacksteak in Rahmsauce Blumenkohl, Salzkartoffeln	Herzhafter Gemüseeintopf mit Geflügelklößchen
	<b>Täglich frisch für Sie gekocht!</b>			<b>Ohne künstliche Zusatzstoffe</b>			

# Speiseplan 04.11.2019 bis 10.11.2019

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
<b>MO</b> 04.11.	Wildgulasch, dazu Semmelknödel <sup>1</sup> und Rosenkohl	Schnitzel, dazu Kartoffeln <sup>12</sup> und Rosenkohl in Soße <sup>7</sup>	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Weißkohl, Wirsing, Karotten, Blumenkohl und Erbsen <b>BE 3,3</b>	Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch <b>BE 2,3</b>	Milchreis mit Zimt und Sauerkirschen	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln	<b>Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch</b>
<b>DI</b> 05.11.	Hackbraten mit Zigeuner- soße, dazu Kartoffel- püree <sup>7,12</sup> und Kohlrabi- gemüse <sup>7</sup>	Eieromlett, dazu Kartoffeln <sup>12</sup> und Gemüse in Sahne <sup>7</sup> , zum Nach- tisch Kreppel <sup>7</sup> <b>vegetarisch</b>	Lasagne Tricolore mit drei verschiedenen Soßen aus Tomaten, Spinat und Champig- nons, gratiniert mit Käse und Tomatenwürfeln	Fleischkäse in Soße, mit Erbsen und Kartoffel- püree <b>BE 2,9</b>	Gulasch vom Schwein, Frühlingsgemüse, Salz- kartoffeln	Paniertes Schmand- schnitzel (Schwein) in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	Wirsing Eintopf mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln
<b>MI</b> 06.11.	Ungarischer Rinder- gulasch, dazu Kartoffel- knödel <sup>12</sup> und Kaiser- gemüse	Penne <sup>1,3</sup> mit Tomaten- Ricotta-Soße, zum Nach- tisch Fruchqtquark <sup>7</sup> <b>vegetarisch</b>	Salzkartoffeln mit grüner Soße (cremige kalte Kräutersoße mit Sauer- rahm und Ei)	Rinderschmorbraten mit Blumenkohl, Petersilien- kartoffeln <b>BE 2,8</b>	<b>FRISCHER SALAT</b> Thunfisch-Salat (bunter Salatmix mit Thunfisch, Eier, Tomaten und Essig- Öl-Dressing)	2 Hausmacher Bratwürste in Soße, mit Kohlrabi- gemüse und Stampf- kartoffeln	Schaschlikpfanne (Schwein) in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprika- stücken, Langkorn-Reis
<b>DO</b> 07.11.	Pichelsteiner Eintopf mit Wurst und Brötchen <sup>1</sup> , zum Nachtisch Grießbrei <sup>14</sup> mit Früchten	Putencordonbleu, dazu selbstgestampfter Kartoffelbrei <sup>7,12</sup> und Karotten in Sahnesoße <sup>7</sup> , zum Nachtisch Obst	Pilzragout „Böhmische Art“ mit Serviettenknödeln <b>BE 3,1</b>	Kalbfleischbällchen in Sahnesoße, Karotten- gemüse, Kartoffelpüree <b>BE 2,9</b>	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons in heller Soße, Erbsen und gewürfelte Karotten, Spätzle-Nudeln	<b>Vollwertiges Überraschungsmenü (Süßspeise)</b>
<b>FR</b> 08.11.	Lachsfilet mit Krabben- soße <sup>7</sup> , dazu Reis, Salat	Kürbiscremesuppe <sup>7</sup> , Pfannkuchen <sup>7</sup> mit Kompott <b>vegetarisch</b>	Frühlingstopf mit Grieß- klößchen <b>BE 1,7</b>	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelz- käse verfeinert, Broccoli, Spätzle <b>BE 3,7</b>	<b>FRISCHER SALAT</b> Italienischer Salat (bunter Salatmix mit Mozzarella, Gurken, Cocktailtomaten, Paprika und Essig-Öl-Dressing) <b>vegetarisch</b>	Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln	„Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren“
<b>SA</b> 09.11.	Frikadelle mit Zwiebel- soße, dazu Salzkartoffeln und Erbsen-Karotten- gemüse <sup>7</sup>	Fischhappen (panierter Seelachs) mit Kräuterdip <sup>7</sup> , dazu Kartoffeln <sup>12</sup> , zum Nachtisch Obst	Hefeklöße mit Heidelbeer- füllung, Vanillesoße	Hackbraten mit Schwarz- wurzeln und Salz- kartoffeln <b>BE 3,2</b>	Erbseneintopf mit Wiener Würstchen	Spaghetti Bolognese mit pikanter Hackfleischsoße (Rind)	<b>Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch</b>
<b>SO</b> 10.11.	Feine Rinderroulade mit Soße, dazu Semmel- knödel und Schwarz- wurzelgemüse	Bratwurst mit Soße, dazu Semmelknödel und Schwarzwurzelgemüse	Omelett „Gärtnerin“ gefüllt mit Broccoli und Karotten, Kräuter-Kartoffelpüree	Lachspfanne mit Penne- Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten <b>BE 4,3</b>	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirsch- auflauf, mit Zucker und Zimt garniert	Lasagne Bolognese Nudelteigplatten mit würzigem Rind- und Schweinehackfleisch, Käse	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelstück- chen und Schweine- fleischwürfeln

Täglich frisch für Sie gekocht!

Ohne künstliche Zusatzstoffe

# Speiseplan 28.10.2019 bis 03.11.2019

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)
<b>MO</b> 28.10.	<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"/>
<b>DI</b> 29.10.	<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"/>
<b>MI</b> 30.10.	<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"/>
<b>DO</b> 31.10.	<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"/>
<b>FR</b> 01.11.	<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"/>
<b>SA</b> 02.11.	<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"/>
<b>SO</b> 03.11.	<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"/>
<b>Täglich frisch für Sie gekocht!</b>			<b>Ohne künstliche Zusatzstoffe</b>					<b>Nur zusammen mit Menü 1 bis 7 bestellbar!</b>			

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 04.11.2019 bis 10.11.2019

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)
<b>MO</b> 04.11.	<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"/>
<b>DI</b> 05.11.	<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"/>
<b>MI</b> 06.11.	<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"/>
<b>DO</b> 07.11.	<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"/>
<b>FR</b> 08.11.	<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"/>
<b>SA</b> 09.11.	<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"/>
<b>SO</b> 10.11.	<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"/>
<b>Täglich frisch für Sie gekocht!</b>			<b>Ohne künstliche Zusatzstoffe</b>					<b>Nur zusammen mit Menü 1 bis 7 bestellbar!</b>			

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 \_\_\_\_\_