



	Tagesgericht 1	2 Tagesgericht 2	3 Vegetarisches Menü	4 Schonkost	5 Hausmannskost	6 Tagesgericht 3	7 Lecker & Günstig		
MO 13.04.	Paniertes Schnitzel ¹³ , dazu Kartoffeln ¹² und Spargelgemüse in Soße ^{1,7}	Grillsteak, dazu Kartoffeln ¹² und Spargelgemüse in Soße ^{1,7}	6 Kartoffelpuffer gold- braun gebackene Reibe- kuchen mit Apfelmark	Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch BE 2,3	Haxenfleisch vom Schwein gewürfelt und gepökelt, auf Sauerkraut, Kartoffel- püree	Chili con carne (Rind) mit roten Kidney-Bohnen, Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln	"Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirsch- auflauf, mit Zucker und Zimt garniert"		
DI 14.04.	Frikadelle mit Pfeffer- rahmsoße, dazu Kartof- felpüree ^{7,12} und Blumen- kohl ^{1,7}	Paniertes Hähnchen- schnitzel, dazu Reis und Erbsen-Möhren in Sahnesoße ^{1,7} , zum Nachtisch Obst	Blumenkohl-Käse- Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilien- kartoffeln BE 3,7	Kaiserschmarrn mit fruchtigen, gewürfelten Birnen BE 2,8	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree	Geschmorte Rippchen in würziger Soße, mit Sauer- kraut und Salzkartoffeln	Vollwertiges Über- raschungsmenü mit Fleisch		
M 15.04.	Rheinischer Sauerbraten mit Soße, dazu Kartoffelknödel¹² und Rotkraut¹⁵ Karottencremesuppe¹.7, Pfannkuchen¹.3.7 mit Kompott vegetarisch		Käsespätzle mit Zwiebel- schmelze	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein, dazu Pariser Karotten und Spätzle-Nudeln <i>BE 3,3</i>	Königsberger Klopse in feiner Kapernsoße, Lang- korn-Reis mit Erbsen	Lachsfiletschnitte in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis	Weißkohleintopf mit Kartoffeln und ge- würfeltem Schweine- fleisch		
DO 16.04.			Kartoffelküchle mit Champignonsoße	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln BE 3,4	Grießauflauf mit Pfirsich- würfeln	Hacksteak in Rahmsoße Blumenkohl, Salzkartoffeln	Blutwurst (1 Scheibe) auf Sauerkraut, mit Kartoffelpüree		
FR 17.04.	Spießbraten mit Zigeuner- soße, dazu Kartoffel- salat ^{9,10} Backfisch ^{1,3} mit Tartaren- soße ^{3,7} , dazu Kartoffeln ¹² Salat, zum Nachtisch Vanillepudding ⁷ mit Erd- beersoße		Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung Vanillesoße Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karottengemüse, Salzkartoffeln BE 3,4		Soljanka Eintopf mit Paprika- und Gurken- streifen, Krakauer- und Salamiwürfeln	Schweineschnitzel "Mai- land" (paniert) mit Käse garniert, dazu italienische Gemüsesoße und Gabel- spaghetti	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salzkartoffeln		
SA 18.04.	wurst ¹⁶ und Brötchen ¹ , zum Nachtisch Kreppel ^{1,3,7} Spätzle ^{1,3} und Salat Sal.		Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln BE 3,6	2 Fränkische Bratwürst- chen hausgemacht, in Soße, mit Kohlrabi und Kartoffeln BE 3,3	Rinderleber "Berliner Art" in feiner Zwiebelsoße mit Apfelscheiben und Pariser Karotten, Kartoffel- püree mit Bröseln	Bayerischer Schweine- braten in Bratensoße, Apfelrotkraut, gekochte Kartoffelklöße	Vollwertiges Über- raschungsmenü (Süßspeise)		
\$0 19.04.	soße, dazu Kartoffel- Kartoffelpüree 7,12 und Kräuter-Tomatenso		Nudeln mit italienischer Kräuter-Tomatensoße, bestreut mit geriebenem Hartkäse"	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch BE 3,3	Fleischkäse mit Zwiebel- schmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln	Pfeffergulasch Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln	Herzhafter Gemüse- eintopf mit Geflügel- klößchen		
	Täglich frisch t	für Sie gekocht!	Ohne künstliche Zusatzstoffe						



S ASB
Arboitor Compritor Rund

	Tagesgericht 1	2 Tagesgericht 2	3 Vegetarisches Menü	4. Schonkost	5 Hausmannskost	6 Tagesgericht 3	7Lecker & Günstig		
MO 20.04.	Kalbsbraten in Rahm- soße ⁷ , dazu Rösti ¹² und Spargelgemüse ^{1,7}	Cordonbleu, dazu Rösti ¹² und Spargelgemüse ^{1,7}	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Weißkohl, Wirsing, Karotten, Blumenkohl und Erbsen <i>BE 3,3</i>	Puten-Hacksteak mit Karotten, Blumenkohl und Broccoli, Kartoffelpüree BE 2,7	Karotten, Blumenkohl und Sauerkirschen Broccoli, Kartoffelpüree		Vollwertiges Über- raschungsmenü mit Fleisch		
DI 21.04.	Gekochtes Rindfleisch mit grüne Soße ⁷ , dazu Kartoffeln ¹² und Salat	Hähnchenbrust, dazu Reis sowie Mais und Möhren in Soße ^{1,7} , zum Nachtisch Obst	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 BE 2,9	Gulasch vom Schwein, Frühlingsgemüse, Salz- kartoffeln Spaghetti Bolognese mit pikanter Hackfleischsoße (Rind)		Wirsingeintopf mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln		
MI 22.04.	mit Bockwurst ¹⁶ und mit Tomaten-Sahnesoße ⁷ , ge- Soße (cremige kalte		Salzkartoffeln mit grüner Soße (cremige kalte Kräutersoße mit Sauer- rahm und Ei)	Rinderschmorbraten mit Blumenkohl, Petersilien- kartoffeln BE 2,8	Fleischbällchen "Mai- länder Art" in fruchtiger Tomatensoße, Käse- Maccaroni	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons in heller Soße, Erbsen und gewürfelte Karotten, Spätzle-Nudeln	Schaschlikpfanne (Schwein) in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprika- stücken, Langkorn-Reis		
DO 23.04.	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff", dazu Spätzle ^{1,3} und feine Butterbohnen ⁷	Rührei mit Rahmspinat ^{1,7} und Kartoffeln ¹² , zum Nachtisch Obst vegetarisch	Pilzragout "Böhmische Art" mit Serviettenknödeln BE 3,1	Kalbfleischbällchen in Sahnesoße, Karotten- gemüse, Kartoffelpüree	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst	Paniertes Schmand- schnitzel (Schwein) in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	Vollwertiges Über- raschungsmenü (Süßspeise)		
FR 24.04.			Frühlingstopf mit Grieß- klößchen BE 1,7	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelz- käse verfeinert, Broccoli, Spätzle <i>BE 3,7</i>	2 Kalbsbratwürste mit Soße, dazu Kartoffeln und Romanesco-Gemüse	Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln	"Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren"		
SA 25.04.	Kassler ¹² auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{7,12}			Lachspfanne mit Penne- Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten BE 4,3 Erbseneintopf mit Wiener Würstchen		2 Hausmacher Bratwürste in Soße, mit Kohlrabi- gemüse und Stampf- kartoffeln	Vollwertiges Über- raschungsmenü mit Fleisch		
SO 26.04.	Paniertes Schollenfilet mit Remoulade ⁷ , dazu Kartoffelsalat Grillsteak mit Soße, dazu Kartoffelsalat Omelett "Gärtnerin" gefüllt mit Broccoli und Karotten, Kräuter-Kartoffelpüree		Hackbraten mit Schwarz- wurzeln und Salz- kartoffeln BE 3,2	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 f	für Sie gekocht!	Ohne künstliche Zusatzstoffe						

Speiseplan 13.04.2020 bis 19.04.2020

Wir helfen hier und jetzt.





		Arbeiter-Samariter-Bund											
	1 Tagesgericht 1	2 Tagesgericht 2	3 Vegetarisches Menü	4 Schonkost	5 Hausmanns- kost	6 Tagesgericht 3	7 Lecker & günstig	S Suppe	A Beilagensalat	B Dessert Pudding	C Dessert Joghurt		
MO 13.04.													
DI 14.04.							Ü						
M 15.04.													
DO 16.04.													
FR 17.04.													
SA 18.04.							Ü						
\$0 19.04.													
	Täglich frisch	für Sie gekocht!		Oh n	e künstliche Zusatzs	stoffe		,	lur zusammen mit M	enü 1 bis 7 bestellba	ar!		
					schen, so tragen S	ie einfach die gewü	inschte Anzahl ein	- und geben den	ausgefüllten Bestel	Ischein Ihrem ASE	3-Menükurier		
mit. <i>Bi</i>	tte tragen Sie Ih	ren Namen und II	nre Anschrift ein.	vielen Dank.									
Name//or	Name Of sureman												
Name VO			Name/Vorname Telefon										

Straße/Nr. PLZ/Wohnort

Speiseplan 20.04.2020 bis 26.04.2020

Wir helfen hier und jetzt.





								Arbeiter-Samariter-Bund				
	1 Tagesgericht 1	2 Tagesgericht 2	3 Vegetarisches Menü	4 Schonkost	5 Hausmanns- kost	6 Tagesgericht 3	7 Lecker & günstig	S Suppe	A Beilagensalat	B Dessert Pudding	C Dessert Joghurt	
MO 20.04.							Ü					
DI 21.04.												
M 22.04.												
DO 23.04.							Ü					
FR 24.04.												
SA 25.04.							Ü					
\$0 26.04.												
	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.											

Telefon Name/Vorname Straße/Nr. PLZ/Wohnort