Täglich frisch für Sie gekocht!

Ohne künstliche Zusatzstoffe





	Tagesgericht 1	<b>2</b> Tagesgericht 2	3 Vegetarisches Menü	4 Schonkost	5 Hausmannskost	6 Tagesgericht 3	<b>7</b> Lecker & Günstig	
<b>MO</b> 25.05.	Schweinebraten mit Soße "Robert", dazu Knödel <sup>12</sup> und Leipziger Allerlei <sup>1,7</sup>	Cordon bleu <sup>1,3</sup> , dazu Kartoffeln <sup>12</sup> und Leipziger Allerlei <sup>1,7</sup>	Frühlingstopf mit Grieß- klößchen	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karotten- gemüse, Salzkartoffeln	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken	Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree	Vollwertiges Über- raschungsmenü (Süßspeise)	
20.00.			BE 1,7	BE 3,6				
<b>DI</b> 26.05.			Wirsingeintopf mit Mini- Frikadellen und Kartoffeln	Zarter Sauerbraten, dazu gekochte Kartoffelklöße und Apfelrotkohl	Kartoffel-Cremesuppe mit Zwiebeln, Lauch, Karotten und Sahne			
<b>M</b> 27.05.	Gekochtes Rindfleisch nit Meerrettichsoße <sup>1,7</sup> , dazu Nudelsalat <sup>1,3,7</sup> , zum Nachtisch Obstsalat  Geflügelwiener <sup>15</sup> , dazu Apfelstrudel mit Norden Soße tisch Obstsalat		Apfelstrudel mit Vanille- soße	Gemüseeintopf mit Rind- fleisch Karotten, Blumen- kohl, Kohlrabi, Steckrü- ben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln <b>BE 1,4</b>	Schaschlikpfanne (Schwein) in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, dazu Langkorn-Reis	Hähnchenkeule mit Soße, dazu Salzkartoffeln und Apfelrotkohl	Weißkohleintopf mit Kartoffeln und gewürfeltem Schweine- fleisch	
<b>DO</b> 28.05.	Paniertes Schnitzel (Schwein), dazu Kartoffeln und Spargelgemüse	Tortellini mit Spinat- rahmsoße <sup>1,7</sup> , zum Nach- tisch Minidonuts <sup>1,3,7</sup> vegetarisch	Pilzragout "Böhmische Art" mit Servietten- knödeln BE 3,1	Hackbraten "Esterhazy" in feiner Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlröschen, Kartoffelpüree <i>BE 3,3</i>	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse, Salz- kartoffeln	Rinderbrust in Meer- rettichsoße, dazu Peter- silienkartoffeln und Rote Bete	Grießauflauf mit Pfirsich- würfeln	
FR 29.05.	Hühnerfikassée <sup>1,7</sup> mit Spargel, dazu Reis	Backfisch <sup>1,3</sup> mit Senf- Kräuter-Creme <sup>7</sup> , dazu Kartoffeln <sup>7,12</sup> , zum Nach- tisch Wackelpudding mit Vanillesoße <sup>7</sup>	Spinat-Kartoffelauflauf mit Sesam und Käse überbacken	Lachsfiletschnitte in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn-Wildreis- mischung mit Gemüse <i>BE 3</i> ,8	Haxenfleisch vom Schwein gewürfelt und gepökelt, auf Sauerkraut, Kartoffelpüree	Hessisches Schmand- schnitzel (paniert) in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	Fleischbällchen nach "Mailänder Art" in fruchtiger Tomatensoße, Käse-Maccaroni	
<b>SA</b> 30.05.	Cordon bleu (Schwein), dazu Kartoffeln und Spargelgemüse <sup>1,7</sup>	Hähnchenbrust, dazu Kartoffeln <sup>12</sup> und Spargel- gemüse <sup>1,7</sup> , zum Nachtisch Obst	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Finger- möhrchen und Broccoli, Salzkartoffeln <i>BE 3,2</i>	Hähnchenbrust in feiner Soße mit Apfelwürfeln, Gemüsereis mit Möhren- streifen und Romanesco- röschen <i>BE 4,4</i>	Schwäbisches Linsen- gericht mit einem Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauern- spätzle mit Bröseln	Rindfleisch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken- Nudeln mit Bröseln	Vollwertiges Über- raschungsmenü mit Fleisch	
<b>\$0</b> 31.05.	Weißkrautroulade mit Specksoße, dazu Kartoffelpüree <sup>7,12</sup>	Bratwurst mit Soße, dazu Kartoffelpüree und Misch- gemüse	Eierpfannkuchen mit Heidelbeerfüllung und Vanillesoße	Rindfleisch in Meer- rettichsoße Bohnen- gemüse, Salzkartoffeln BE 3,0	Kartoffelsuppe "Nord- deutsche Art" mit geschnittenen Wiener Würstchen	Kabeljaufilet paniert, dazu Kartoffel-Gemüsegratin	Gulasch vom Schwein, dazu Salzkartoffeln und Frühlingsgemüse	

Täglich frisch für Sie gekocht!

Ohne künstliche Zusatzstoffe





	Tagesgericht 1	2 Tagesgericht 2	3 Vegetarisches Menü	4 Schonkost	5 Hausmannskost	6 Tagesgericht 3	7 Lecker & Günstig	
<b>MO</b> 01.06.	Rahmgeschnetzeltes <sup>7</sup> (Kalb), dazu Rösti <sup>12</sup> und feine Erbsen	Rinderbraten mit Burgundersoße, dazu Rösti und Erbsen	Käsespätzle mit Zwiebel- schmelze	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen BE 3,5	Blutwurst eine Scheibe, auf Sauerkraut, mit Kartoffelpüree	Spaghetti "Carbonara" in milder Käsesoße, verfeinert mit geröstetem Speck	Vollwertiges Über- raschungsmenü mit Fleisch	
<b>DI</b> 02.06.	Rindergulasch, dazu Kartoffelknödel und Buttermöhren <sup>5</sup>	Spargelcremesuppe <sup>1,3</sup> , Pfannkuchen <sup>1,3,7</sup> mit Kompott	Variation aus Nudel-Spezialitäten (Rigatoni in fruchtiger Tomaten- soße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter- Sahnesoße)	Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch  BE 2,3	Hähnchenbrustfilet "natur" in würziger Soße, Apfelrot- kohl, Kartoffelpüree	Gemischte Bratenplatte (Rind- und Schweine- fleisch), dazu Salz- kartoffeln und Karotten- gemüse mit Petersilie	Milchreis mit Sauer- kirschen	
<b>M</b> 03.06.	Hackbraten mit Paprika- soße, dazu Kartoffel- püree <sup>7,12</sup> und Kohlrabi- Karottengemüse <sup>1,7</sup>	Rigati-Nudeln <sup>1,3</sup> mit Soße Bolognese und Parmesan- käse <sup>7</sup> , zum Nachtisch Minidonut <sup>1,3,7</sup>	Bunter Gemüse-Mix (Blumen- kohlröschen, Fingermöhrchen, Erbsen und Romanobohnen) mit mit Sauce à la Hollandaise, dazu Salzkartoffeln	2 Fränkische Bratwürste in Soße, dazu Kartoffeln und Kohlrabi  BE 3,3	Grießbrei mit Mandarinen	Putenrollbraten in Braten- soße, dazu Kartoffel- knödeln und Romano- bohnen	Soljanka (Eintopf mit Paprika- und Gurken- streifen und Krakauer- wurst und Salami- würfeln)	
<b>DO</b> 04.06.	Gekochte Eier auf Rahm- spinat <sup>1,7</sup> , dazu Kartoffel- püree <sup>7,12</sup> vegetarisch	Hähnchenschnitzel <sup>1,3</sup> mit Bratensoße, dazu Sahne- stampfkartoffeln <sup>7,12</sup> , zum Nachtisch Fruchtjoghurt <sup>7</sup>	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Weißkohl, Wirsing, Karotten, Blumenkohl und Erbsen	Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren  BE 3,6	Frikadelle "Rustika" (Schwein), dazu Kartoffel- püree und Wirsing und Käse, mit Pfannen- gemüse	2 Rinderrouladen mit Speck-Zwiebelfüllung, dazu Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln und Apfel- rotkohl	Vollwertiges Über- raschungsmenü mit Fleisch	
FR 05.06.	Rumänischer Bohnen- eintopf mit Kassler <sup>15</sup> und Brötchen <sup>1</sup> , zum Nachtisch Fruchtquark <sup>7</sup>	Geflügelcevapcici <sup>1,3</sup> , dazu Reis und Karotten in Sahnesoße, zum Nach- tisch Obst	Kaiserschmarrn mit fruchtigem Apfelkompott	Alaska-Seelachs-Filet (paniert) mit Remouladen- soße, Kartoffeln BE 3,9	Nudeln mit pikant ge- würzter Hackfleischsoße (Rind- und Kalb) und geriebener Käse	Zartes Kalbsschnitzel paniert mit Mandelsplittern garniert, in delikater Rahmsoße, dazu Broccoliröschen und Pariser Karotten, Rösti-Ecken	Wirsingeintopf mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln	
<b>SA</b> 06.06.	Gekochtes Rindfleisch mit grüner Soße <sup>7</sup> , dazu Kartoffeln <sup>12</sup> und Bohnen- salat	Rührei mit Rahmspinat <sup>14</sup> , dazu Kartoffeln <sup>5</sup> , zum Nachtisch Obst	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln BE 2,7	Jägerbraten in Steinpilz- soße vom Schwein, dazu Salzkartoffeln und Kohl- rabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße <b>BE 3,2</b>	Weißer Bohneneintopf gewürfelter, gekochter Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen	3 Kalbsbratwürste in würziger Bratensoße, dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Spinat	Vollwertiges Über- raschungsmenü (Süßspeise)	
<b>SO</b> 07.06.	Spießbraten mit Soße, dazu garnierter Kartoffel- salat <sup>16</sup>	Bratwurst mit Soße, dazu garnierter Kartoffelsalat <sup>16</sup>	Champignontopf in Rahmsoße, dazu Nudeln	Schweineschnitzel "natur" in Bratensoße, dazu Petersilienkartoffeln und Kohlrabigemüse BE 3,0	Kirschenmichel (süßer Brötchen-Sauerkirsch- auflauf) mit Zucker und Zimt garniert	Geschnetzeltes Rind- fleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, dazu Spätzle und grüne Bohnen	Königsberger Klopse in feiner Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen"	

## Speiseplan 25.05.2020 bis 31.05.2020

Wir helfen hier und jetzt.





								Arbeiter-Samariter-Bund					
	Tagesgericht 1	2 Tagesgericht 2	3 Vegetarisches Menü	4 Schonkost	5 Hausmanns- kost	6 Tagesgericht 3	<b>7</b> Lecker & günstig	<b>S</b> Suppe	A Beilagensalat	BDessert	C Dessert (mit BE-Angabe)		
<b>MO</b> 25.05.							Ü						
<b>DI</b> 26.05.													
<b>MI</b> 27.05.													
<b>DO</b> 28.05.													
<b>FR</b> 29.05.													
<b>SA</b> 30.05.							Ü						
<b>\$0</b> 31.05.													
	Täglich frisch für Sie gekocht! Ohne künstliche Zusatzstoffe Nur zusammen mit Menü 1 bis 7 bestellbar!										ar!		
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/Vor	name					Telefon							

Straße/Nr. PLZ/Wohnort

## Speiseplan 01.06.2020 bis 07.06.2020

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	<b>7</b> Lecker & günstig	<b>S</b> Suppe	A Beilagensalat	<b>B</b> Dessert	C Dessert (mit BE-Angabe)	
<b>MO</b> 01.06.							Ü					
<b>DI</b> 02.06.												
<b>MI</b> 03.06.												
<b>DO</b> 04.06.							Ü					
FR 05.06.												
<b>SA</b> 06.06.							Ü					
<b>SO</b> 07.06.												
	Täglich frisch für Sie gekocht! Ohne künstliche Zusatzstoffe Nur zusammen mit Menü 1 bis 7 bestellbar!									ar!		
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.												
The Bate dage. So mon name, and me Adomit our vicion bank.												
Name/Vo	rname					Telefon						

Straße/Nr. PLZ/Wohnort