

Speiseplan 22.04.2024 bis 28.04.2024

Wir helfen
hier und jetzt.



Arbeiter-Samariter-Bund

	1 Tagesempfehlung	2 Lecker & nachhaltig	3 Vegetarisches Menü	4 Schonkost	5 Hausmannskost	6 Besondere Spezialitäten	7 Lecker & günstig
MO 22.04.	Putenrollbraten in Bratensoße, dazu Kartoffelknödel und Romano-Bohnen	Spaghetti abgeschmeckt mit einem mediterranen Pesto aus Rucola und Spinat, dazu ausgewähltes Grillgemüse	Hefeklöße mit Heidelbeerfüllung und Vanillesoße	Puten-Hacksteak mit Karotten, Blumenkohl, Broccoli und Kartoffelpüree BE 3,1	Fleischkäse mit Zwiebel-schmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln	Pfeffergulasch (Rind) in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln	Herzhafter Gemüse-eintopf mit Geflügelklößchen
DI 23.04.	Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut angerichtet, dazu Kartoffelpüree	Paniertes Alaska-See-lachsfilet mit feiner Tomatenfüllung, dazu hausgemachtes Kartoffel-Broccoligratin	Spiegeleier in Senfsoße dazu Salzkartoffeln BE 3,6	Rindfleisch in Meerrettich-soße mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln BE 3,0	Milchreis mit Sauer-kirschen	Jägerbraten in Steinpilz-soße vom Schwein mit Kohlrabi, Karotten, Broccoli in Béchamelsoße und Salzkartoffeln BE 3,2	Vollwertiges Überraschungs-menü mit Fleisch
MI 24.04.	Hacksteak in Rahmsoße dazu Salzkartoffeln und Blumenkohl	Zart-saftiges Hähnchen-brustfilet „Delicia“ in einer Tomaten-Rahmsoße, dazu aromatischer Gemüse-Champignon-Reis	Nudeltaschen mit Gemüse-füllung in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln	Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch BE 2,3	Hähnchenbrust in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmark, dazu Gemüse-reis mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen BE 4,4	Zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in feiner Rahmsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe	Schweinegeschnetzeltes in Gemüsesoße mit Kräutern und Locken-nudeln
DO 25.04.	Paniertes Hähnchen-brustfilet auf Wirsing-gemüse mit Salzkartoffeln	Herzhafter Linseneintopf mit Kartoffeln und einem Paar westfälischer Mett-würsten	Kartoffelküchle mit Champignonsoße	Pfannkuchen mit Sauer-kirschfüllung und Vanille-soße BE 4,0	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken	„Sieben-Schwaben-Topf“ (paniertes Schweineschnitzel, Maultasche und Schweine-lendchen in Rahmsoße und Spätzle mit Bröseln)	Hähnchenbrustfilets „Bärlauch“ in Bärlauch-Rahmsoße dazu Zucchini-gemüse und Spätzle
FR 26.04.	Rinderhacksteak mit Karotten-Erbsen-Garnitur in Rahmbratensoße, dazu Petersilienspätzle	Zarte Hähnchenbrustfilet-stücke in hausgemachter Pfeffer-Käsesoße, dazu Kartoffelpüree und Broccoliröschen	Apfelstrudel mit Vanille-soße	Panierter Alaska-See-lachs in Filetform mit Remouladensoße und Kartoffeln BE 3,9	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelstückchen und Schweinefleischwürfeln	Wildlachs in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert dazu Gemüse-reis	Vollwertiges Überraschungs-menü (vegetarisch)
SA 27.04.	Geflügelbratwurst mit Kohlrabigemüse, dazu Stampfkartoffeln	Penne-Nudeln in pikant-scharfer Tomatensoße mit Zucchini, Zwiebeln, Auberginen und rotem Chili	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung dazu Rahmgemüse	Schweineschnitzel „natur“ in Bratensoße mit Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln BE 3,0	Szegediner Gulasch (Schwein) mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	Cevapcici (Hackfleisch-röllchen mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt) mit bunter Balkansoße und Reis Dubrovnik	Erbseneintopf mit Wiener Würstchen
SO 28.04.	Zwiebelfleisch vom Rind mit geschmorten Zwiebeln in Soße, dazu Spätzle und grüne Bohnen	Altthüringer Mutzbraten (Schwein) mit Bier-Senfmarinade, dazu Sauerkraut mit Speck und Salzkartoffeln	Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sahnesoße, garniert mit Pinienkernen	Rinderschmorbraten mit Blumenkohl und Petersilienkartoffeln BE 2,8	Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Truthahnschnitzel „natur“ in Rahmsoße dazu Fingermöhrrchen, Erbsen und Langkornreis	Pfannkuchen mit Quark-füllung und Heidelbeeren BE 3,6
Alle Menüs ohne künstliche Zusatzstoffe							

Speiseplan 29.04.2024 bis 05.05.2024

Wir helfen
hier und jetzt.



Arbeiter-Samariter-Bund

	1 Tagesempfehlung	2 Lecker & nachhaltig	3 Vegetarisches Menü	4 Schonkost	5 Hausmannskost	6 Besondere Spezialitäten	7 Lecker & günstig
MO 29.04.	Gefüllter Kalbsbraten mit Schweinehackfleischfüllung in Rahmsoße, dazu Nudeln und Rosenkohl	Fränkische Bratwürste, dazu Kartoffelpüree und saftiges Sauerkraut mit Speck	Omelettrolle mit Spinatfüllung mit Rahmgemüse und Salzkartoffeln BE 4,3	Kaiserschmarrn mit fruchtigen, gewürfelten Birnen BE 3,5	Hacksteak in Bratensoße mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Chili con carne (Rind) nach mexikanischer Art mit roten Kidney-Bohnen, Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln	Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch
DI 30.04.	Rinderroulade nach „Hausmacher Art“ mit Speck-, Zwiebel- und Gurkenfüllung, dazu Kartoffelpüree und Apfelrotkohl	Pulled Pork „special“ (langsam geschmortes, mariniertes Schweinefleisch), mit deftigem Rahmsauerkraut und gebackenen Kartoffeln	Pilzragout „Böhmische Art“ mit Serviettenknödeln BE 4,1	Kalbfleischbällchen in Rahmsoße mit Karottengemüse und Salzkartoffeln BE 3,6	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst	Zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in Rahmsoße mit Champignons, dazu Erbsen, Finger Möhrchen und Spätzle	Wirsingintopf mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln
MI 01.05.	Schweinebraten in herzhafter Soße, dazu Salzkartoffeln und Rosenkohl	Süßkartoffel-Curry mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen und Lauchzwiebeln, dazu lockerer Basmati-Reis.	Nudelplatte mit Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung in Kräuter-Sahnesoße	Kesselgulasch mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln BE 3,3	Haxenfleisch (Schwein) gewürfelt und gepökelt auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln	Vollwertiges Überraschungsmenü (vegetarisch)
DO 02.05.	Linsengericht nach „Schwäbische Art“ mit einem Paar Wiener Würstchen, dazu Spätzle mit Bröseln	Oma's Fleischpflanzerl mit rauchigem Speck, in einer dunklen Bier-Zwiebelsoße, dazu knackiges Gemüse und Salzkartoffeln	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Weißkohl, Karotten, Blumenkohl und Erbsen BE 3,7	Grillbraten in milder Bratensoße mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln BE 3,0	Ofenschlupfer (süßer Brötchen-Apfelaufbau, mit Sahne verfeinert und Sauerkirschen)	Paniertes Schweineschnitzel in Rahmsoße, verfeinert mit Weinbrand und pfeffriger Garnitur, dazu buntes Gemüse und Bratkartoffeln	Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken dazu Langkorn-Reis
FR 03.05.	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, dazu Gemüserais	Saftiges Alaska-See-lachsfilet mit einer Kräuterauflage, dazu Kartoffelgratin	Käsespätzle mit Zwiebel-schmelze	2 Kalbsbratwürste in milder Soße mit Romanesco-Gemüse und Kartoffeln BE 2,3	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße mit Spätzle-Nudeln	Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsoße mit Kartoffeln BE 3,6	Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln
SA 04.05.	Schweinebraten nach „Bayrische Art“ in Bratensoße, dazu gekochte Kartoffelklöße und Apfelrotkraut	Deftige Nudelkreation (Allgäuer Käsespätzle, Gemüseauflagen und Bandnudeln mit feiner Pilz-Rahmsoße, abgeschmeckt mit Weißwein	Süßkartoffel-Curry mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen und Lauchzwiebeln, dazu Basmati-Reis	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln BE 3,2	Maccaroni mit Tomatensoße und geschnittene Krakauer	Zarte Rindfleischstreifen in dunkler Senfsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe	Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch
SO 05.05.	2 Kalbsbratwürste in Soße, dazu Kartoffelpüree und Spinat	Erbseneintopf mit einem Paar Debrecziner Würstchen, verfeinert mit Suppengrün und Blattspinat	Gnocchi alla Roma in fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße, mit Sahne verfeinert und mit Kirschtomaten garniert	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl in Béchamelsoße und Petersilienkartoffeln BE 3,9	Pfannkuchen mit Apfel-füllung und Vanillesoße BE 3,7	Königsberger Klopse in Kapernsoße dazu Langkorn-Reis mit Erbsen	Gulasch vom Schwein mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln

Alle Menüs ohne künstliche Zusatzstoffe

Bestellschein 22.04.2024 bis 28.04.2024

Wir helfen
hier und jetzt.



Arbeiter-Samariter-Bund

	1 Tagesempfehlung	2 Lecker & nachhaltig	3 Vegetarisches Menü	4 Schonkost	5 Hausmannskost	6 Besondere Spezialitäten	7 Lecker & günstig	A Dessert Pudding	B Dessert Joghurt
MO 22.04.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
DI 23.04.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	<input type="radio" value="Ü"/>	☐	☐
MI 24.04.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
DO 25.04.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
FR 26.04.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	<input type="radio" value="Ü"/>	☐	☐
SA 27.04.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
SO 28.04.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Alle Menüs 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

Bestellschein 29.04.2024 bis 05.05.2024

Wir helfen
hier und jetzt.



Arbeiter-Samariter-Bund

	1 Tagesempfehlung	2 Lecker & nachhaltig	3 Vegetarisches Menü	4 Schonkost	5 Hausmannskost	6 Besondere Spezialitäten	7 Lecker & günstig	A Dessert Pudding	B Dessert Joghurt
MO 29.04.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	<input type="radio" value="Ü"/>	☐	☐
DI 30.04.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
MI 01.05.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	<input type="radio" value="Ü"/>	☐	☐
DO 02.05.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
FR 03.05.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
SA 04.05.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	<input type="radio" value="Ü"/>	☐	☐
SO 05.05.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Alle Menüs 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