

# Speiseplan 18.11.2024 bis 24.11.2024

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
<b>MO</b> 18.11.	Schweinebraten nach „Bayrische Art“ in Soße, dazu Apfelrotkraut und gekochte Kartoffelklöße	Cevapcici mit Zwiebeln und einer würzigen Knoblauchnote, mit einer Balkansoße und Reis Dubrovnik	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln <b>BE 3,9</b>	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch <b>BE 3,3</b>	Hähnchenbrustfilet „natur“ in würziger Soße dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree	Paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsauce, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	<b>Vollwertiges Überraschungsmenü (vegetarisch)</b>
<b>DI</b> 19.11.	Bockwurst auf Wirsinggemüse mit Kartoffelpüree	Pastapfanne „Pesto Rosso“ mit Zucchini- und Paprikawürfeln, fruchtigen Cherrytomaten und Frühlingszwiebeln, in rotem Pesto	Champignonstroganoff in Rahmsauce mit Nudeln	Zartes Kalbsgeschnetzeltes mit Pastinaken- und Möhrengemüse und Hörnchennudeln <b>BE 4,3</b>	Haxenfleisch (Schwein) gewürfelt und gepökelt auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	2 Rinderrouladen mit Speck- und Zwiebel- füllung, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln	Weißkohleintopf mit Kartoffeln und gewürfeltem Schweinefleisch
<b>MI</b> 20.11.	Jägerschnitzel (Schwein) in Rahmsauce mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln	„Schwäbisches Linsengericht“ mit einem Paar Wiener Würstchen, dazu Bauernspätzle mit Semmelbröseln.	Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott	Hackbraten „Esterhazy“ in feiner Bratensoße mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlröschen, dazu Salzkartoffeln <b>BE 3,9</b>	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen <b>BE 3,5</b>	Pfeffergulasch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Lockennudeln mit Bröseln	Fischfrikadelle paniert mit Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße
<b>DO</b> 21.11.	Rostbrätl „Thüringer Art“ Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Cannelloni mit einer köstlichen Fleischbrätelfüllung, in einer Sahnesauce mit Blattspinat und fruchtigen Tomaten, überbacken mit Gouda-Käse	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln <b>BE 3,7</b>	Fleischkäse in Soße mit Erbsen und Kartoffelpüree <b>BE 3,1</b>	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschenfüllung und Vanillesauce	Gegrillter Putenbraten in Bratensoße mit Apfelrotkohl und hausgemachte Serviettenknödel	<b>Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch</b>
<b>FR</b> 22.11.	„Frikadelle Rustika“ (aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse) mit Pfannengemüse und Kartoffelpüree	Käsespätzle „Allgäuer Art“ mit Röstzwiebeln	Frühlingstopf mit Grießklößchen <b>BE 2,1</b>	Königsberger Klopse in Kapernsoße Karottengemüse und Salzkartoffeln <b>BE 3,6</b>	Spießbraten mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	Wildlachs à la Florentin Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln	Grießauflauf mit Pflirsichwürfeln
<b>SA</b> 23.11.	Herzhafte Pfannkuchen mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse	Gekochte Rinderbrust in einer delikaten Meerrettichsauce, passend dazu servieren wir Petersilienkartoffeln	Ofenschlupfer (süßer Brötchen-Apfelauflauf, mit Sahne verfeinert und Sauerkirschen	Hühnerfrikassee mit Karottengemüse mit Petersilie und Langkorn-Reis <b>BE 3,8</b>	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse dazu Salzkartoffeln	Geschmorte Schweineschulter in Soße, dazu Gemüse und Salzkartoffeln	Kartoffelsuppe „Norddeutsche Art“ mit geschnittener Bockwurst
<b>SO</b> 24.11.	Zartes panierte Hähnchenschnitzel, gefüllt mit Putenformschinken und Käse dazu Karottengemüse in Petersiliensoße und Kartoffelpüree	Reispfanne mit Garnelen, zarten Hähnchenbrustfiletstreifen, Erbsen und Paprika, traditionell abgeschmeckt mit Safran, Weißwein und Knoblauch	Penne al pomodoro in fruchtiger Kräuter-Tomatensoße, bestreut mit geriebenem Hartkäse	Putensteak in Käsesauce mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln <b>BE 3,2</b>	Lachspfanne mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten <b>BE 4,3</b>	Zarter Sauerbraten mit Apfelrotkohl und gekochte Kartoffelklöße	Pfannkuchen mit Apfel- füllung und Vanillesauce <b>BE 3,7</b>

Alle Menüs ohne künstliche Zusatzstoffe

# Speiseplan 25.11.2024 bis 01.12.2024

Wir helfen  
hier und jetzt.



Arbeiter-Samariter-Bund

	<b>1</b> Tagesempfehlung	<b>2</b> Lecker & nachhaltig	<b>3</b> Vegetarisches Menü	<b>4</b> Schonkost	<b>5</b> Hausmannskost	<b>6</b> Besondere Spezialitäten	<b>7</b> Lecker & günstig
<b>MO</b> 25.11.	Gemischte Bratenplatte (Rind- und Schweinefleisch) dazu Karottengemüse mit Petersilie und Salzkartoffeln	Lasagne Bolognese mit würzigem Rind- und Schweinehackfleisch, überbacken mit Käse	Nudelpfanne mit Schlingi-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl <b>BE 4,2</b>	2 Fränkische Bratwürste in Soße mit Kohlrabi und Kartoffeln <b>BE 3,3</b>	Kirschenmichel (süßer Brötchen-Sauerkirchenaufbau) mit Zucker und Zimt garniert	Feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree	<b>Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch</b>
<b>DI</b> 26.11.	Rinderbrust in Meerrettichsoße mit Rote Bete und Petersilienkartoffeln	Schweineschnitzel mit Meerrettich gewürzt, paniert mit Röstzwiebeln und groben Semmelbröseln, dazu Käsespätzle und süßer Senf	Mediterrane Pfannkuchen mit gegrillten Zucchiniwürfeln, Lauchzwiebeln und Kräutern gefüllt, in fruchtiger Tomatensoße, garniert mit Gouda	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße dazu Fingermöhren, Blumenkohl, Broccoli und Salzkartoffeln <b>BE 2,6</b>	Gulasch (Schwein) mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln	Frikadelle „Ungarische Art“ in fruchtiger Tomatensoße mit Paprikawürfeln, dazu Reis“	Quarkkeulchen „Sächsische Art“ goldgelb gebacken dazu Apfelmarm
<b>MI</b> 27.11.	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße dazu Salzkartoffeln	Zwei Frikadellen, garniert mit grünem Pfeffer, in einer kräftigen Bratensoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese	Grießbrei mit Mandarinen <b>BE 3,9</b>	Rinderleber „Berliner Art“ in feiner Zwiebelsoße mit Apfelscheiben und Pariser Karotten dazu Kartoffelpüree mit Bröseln	Geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln dazu Spätzle mit Bröseln	Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
<b>DO</b> 28.11.	Kasseler Nacken mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Rigatoni-Nudeln mit würzigem Rinderhackfleisch, in einer pikanten Tomaten-Paprikasoße, garniert mit Gouda-Käse	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße <b>BE 3,8</b>	Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karottengemüse und Salzkartoffeln <b>BE 3,4</b>	Hühnersuppentopf „Hausmacher Art“ mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten	Paniertes Schweineschnitzel mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti	<b>Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch</b>
<b>FR</b> 29.11.	Hühnerfrikassee mit Spargel, Karottenwürfeln, Erbsen und Salzkartoffeln	Hefeklöße gefüllt mit Heidelbeeren, dazu unsere hausgemachte Vanillesoße	Salzkartoffeln und Speisequark mit Sahne und Schnittlauch <b>BE 3,9</b>	Gemüseintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln <b>BE 1,4</b>	Hacksteak auf Wirsing mit Salzkartoffeln	Panierte, goldbraun gebratene Scholle mit Kräutersoße und Petersilienkartoffeln	Fleischbällchen „Maidländer Art“ in fruchtiger Tomatensoße mit Käse-Maccaroni
<b>SA</b> 30.11.	Hackfleischklößchen in pikanter Zucchini-Paprikasoße, dazu Käse-Maccaroni	Hausmacher Bratwurst in dunkler Bratensoße, mit grünen Bohnen und Stampfkartoffeln	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhren, Broccoli und Salzkartoffeln <b>BE 2,8</b>	Rindergulasch in dunkler Soße mit Kohlrabi-, Steckrübengemüse in heller Soße, dazu Salzkartoffeln <b>BE 3,1</b>	Weißer Bohneneintopf mit gewürfelten, gekochten Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen	Geschmorte Rippchen in würziger Soße, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	<b>Vollwertiges Überraschungsmenü (vegetarisch)</b>
<b>SO</b> 01.12.	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse und Kartoffeln mit Röstzwiebeln	Nudeln in einem Kräuter-Tomatensugo und grüne Tortellini, gefüllt mit Spinat und Ricotta in einer Kräuter-Sahnesoße	Kaiserschmarrn mit fruchtigem Zwetschgenkompott	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein mit Pariser Karotten und Spätzle-Nudeln <b>BE 3,3</b>	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße und Langkorn-Reis	Schweinebraten in herzhafter Soße dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <b>BE 3,0</b>

Alle Menüs ohne künstliche Zusatzstoffe

# Bestellschein 18.11.2024 bis 24.11.2024

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
<b>MO</b> 18.11.	<input type="radio"/>	<input type="radio" value="Ü"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
<b>DI</b> 19.11.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
<b>MI</b> 20.11.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
<b>DO</b> 21.11.	<input type="radio"/>	<input type="radio" value="Ü"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
<b>FR</b> 22.11.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
<b>SA</b> 23.11.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
<b>SO</b> 24.11.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					

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 25.11.2024 bis 01.12.2024

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
<b>MO</b> 25.11.	<input type="radio"/>	<input type="radio" value="Ü"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
<b>DI</b> 26.11.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
<b>MI</b> 27.11.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
<b>DO</b> 28.11.	<input type="radio"/>	<input type="radio" value="Ü"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
<b>FR</b> 29.11.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
<b>SA</b> 30.11.	<input type="radio"/>	<input type="radio" value="Ü"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
<b>SO</b> 01.12.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					

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 \_\_\_\_\_