

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
MO 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 BE 3,9	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch BE 3,3	Hähnchenbrustfilet „natur“ in würziger Soße dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree	Paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsauce, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	Vollwertiges Überraschungsmenü (vegetarisch)
DI 19.11.	Bockwurst auf Wirsinggemüse mit Kartoffelpüree	Pastapfanne „Pesto Rosso“ mit Zucchini- und Paprikawürfeln, fruchtigen Cherrytomaten und Frühlingszwiebeln, in rotem Pesto	Champignon-Topf in Rahmsauce mit Nudeln	Zartes Kalbsgeschnetzeltes mit Pastinakengemüse und Hörnchennudeln BE 4,3	Haxenfleisch (Schwein) gewürfelt und gepökelt auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	2 Rinderrouladen mit Speck- und Zwiebelfüllung, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln	Weißkohleintopf mit Kartoffeln und gewürfeltem Schweinefleisch
MI 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 Blumenkohlrischen, dazu Salzkartoffeln BE 3,9	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen BE 3,5	Pfeffergulasch in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Lockennudeln mit Bröseln	Fischfrikadelle paniert mit Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße
DO 21.11.	Rostbrät „Thüringer Art“ Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Cannelloni mit einer köstlichen Fleischbrätfüllung, in einer Sahnesauce mit Blattspinat und fruchtigen Tomaten, überbacken mit Gouda-Käse	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln BE 3,7	Fleischkäse in Soße mit Erbsen und Kartoffelpüree BE 3,1	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschenfüllung und Vanillesauce	Gegrillter Putenbraten in Bratensoße mit Apfelrotkohl und hausgemachte Serviettenknödel	Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch
FR 22.11.	„Frikadelle Rustika“ (aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse) mit Pfannengemüse und Kartoffelpüree	Käsespätzle „Allgäuer Art“ mit Röstzwiebeln	Frühlingstopf mit Grießklößchen BE 2,1	Königsberger Klopse in Kapernsoße Karottengemüse und Salzkartoffeln BE 3,6	Spießbraten mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	Wildlachs à la Florentin Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln	Grießauflauf mit Pflirsichwürfeln
SA 23.11.	Herzhafte Pfannkuchen mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse	Gekochte Rinderbrust in einer delikaten Meerrettichsoße, passend dazu servieren wir Petersilienkartoffeln	Ofenschlupfer (süßer Brötchen-Apfelauflauf, mit Sahne verfeinert und Sauerkirschen	Hühnerfrikassee mit Karottengemüse mit Petersilie und Langkorn-Reis BE 3,8	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse dazu Salzkartoffeln	Geschmorte Schweineschulter in Soße, dazu Gemüse und Salzkartoffeln	Kartoffelsuppe „Norddeutsche Art“ mit geschnittener Bockwurst
SO 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 BE 3,2	Lachspfanne mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten BE 4,3	Zarter Sauerbraten mit Apfelrotkohl und gekochte Kartoffelklöße	Pfannkuchen mit Apfel- und Vanillesauce BE 3,7

Alle Menüs ohne künstliche Zusatzstoffe

Speiseplan 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
MO 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 BE 4,2	2 Fränkische Bratwürste in Soße mit Kohlrabi und Kartoffeln BE 3,3	Kirschenmichel (süßer Brötchen-Sauerkirschaufwurf) mit Zucker und Zimt garniert	Feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree	Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch
DI 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 BE 2,6	Gulasch (Schwein) mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln	Frikadelle „Ungarische Art“ in fruchtiger Tomatensoße mit Paprikawürfeln, dazu Reis“	Quarkkeulchen „Sächsische Art“ goldgelb gebacken dazu Apfelmarmelade
MI 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 BE 3,9	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
DO 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 BE 3,8	Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karottengemüse und Salzkartoffeln BE 3,4	Hühnersuppentopf „Hausmacher Art“ mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten	Paniertes Schweineschnitzel mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti	Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch
FR 29.11.	Hühnerfrikassee mit Spargel, Karottenwürfeln, Erbsen und Salzkartoffeln	Hefeklöße gefüllt mit Heidelbeeren, dazu unsere hausgemachte Vanillesoße	Salzkartoffeln und Speisequark mit Sahne und Schnittlauch BE 3,9	Gemüseintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln BE 1,4	Hacksteak auf Wirsing mit Salzkartoffeln	Panierte, goldbraun gebratene Scholle mit Kräutersoße und Petersilienkartoffeln	Fleischbällchen „Mailänder Art“ in fruchtiger Tomatensoße mit Käse-Maccaroni
SA 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 BE 2,8	Rindergulasch in dunkler Soße mit Kohlrabi-, Steckrübengemüse in heller Soße, dazu Salzkartoffeln BE 3,1	Weißer Bohneneintopf mit gewürfelten, gekochten Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen	Geschmorte Rippchen in würziger Soße, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	Vollwertiges Überraschungsmenü (vegetarisch)
SO 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 BE 3,3	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße und Langkorn-Reis	Schweinebraten in herzhafter Soße dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln BE 3,0

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
MO 18.11.	<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"/>
DI 19.11.	<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"/>
MI 20.11.	<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"/>
DO 21.11.	<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"/>
FR 22.11.	<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"/>
SA 23.11.	<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"/>
SO 24.11.	<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"/>

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
MO 25.11.	<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"/>
DI 26.11.	<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"/>
MI 27.11.	<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"/>
DO 28.11.	<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"/>
FR 29.11.	<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"/>
SA 30.11.	<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"/>
SO 01.12.	<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"/>

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 _____