

Speiseplan 15.07.2024 bis 21.07.2024

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 15.07.	Kasseler Nacken mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Königsberger Klopse in einer feinen Kapern-Rahmsoße mit Weißwein, dazu Petersilienkartoffeln.	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung dazu Rahmgemüse	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen BE 3,5	Schaschlikpfanne in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken dazu Langkorn-Reis	Geschmorte Schweineschulter in Soße, dazu Gemüse und Salzkartoffeln	Quarkkeulchen „Sächsische Art“ goldgelb gebacken dazu Apfelmarm
DI 16.07.	Geflügelbratwurst mit Kohlrabigemüse und Stampfkartoffeln	Herzhafter Linseneintopf mit Kartoffeln und 1 Paar geräucherten, gekochten Westfälischen Mettwürsten	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze	Puten-Hacksteak mit Karotten, Blumenkohl, Broccoli und Kartoffelpüree BE 3,1	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung und Vanillesoße	Paniertes Schweineschnitzel, Maultasche und Schweinelendchen in Rahmsoße und Spätzle mit Bröseln	Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch
MI 17.07.	Hausgemachte Frikadelle in fruchtiger Tomatensoße mit Paprikawürfeln, dazu Reis	Penne-Nudeln in pikant-scharfer Tomatensoße mit Zucchini, Zwiebeln, Auberginen und rotem Chili	Omelettrolle mit Spinatfüllung mit Rahmgemüse und Salzkartoffeln BE 4,3	Rinderschmorbraten mit Blumenkohl und Petersilienkartoffeln BE 2,8	Gulasch vom Schwein in Bratensoße und Gemüsereis	Truthahnschnitzel „natur“ in Rahmsoße dazu Fingermöhrrchen, Erbsen und Langkornreis	Hackbraten in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln
DO 18.07.	2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, dazu und grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln	Grünes Thai-Gemüsecurry mit ausgewählten Gemüsesorten und lockerem Basmati-Reis	Hefeklöße mit Heidelbeerfüllung und Vanillesoße	Kesselgulasch mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln BE 3,3	Hähnchenbrust in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmarm, dazu Gemüsereis mit Möhrenstreifen und Romaneskoröschen BE 4,4	Zarte Rindfleischstreifen in dunkler Senfsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße und Langkorn-Reis
FR 19.07.	Wildlachs in Sahnsoße, mit Zitrone verfeinert dazu Gemüsereis	Zarte Hähnchenbrustfiletstücke in Pfeffer-Käsesoße, mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree.	Nudelpfanne mit Schlingl-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl BE 4,2	Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karottengemüse und Salzkartoffeln BE 3,4	Maccaroni mit Tomatensoße und geschnittene Krakauer	Rinderhacksteak mit Karotten-Erbsen-Garnitur in Rahmbratensoße, dazu Petersilienspätzle	Wirsingintopf mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln
SA 20.07.	Rinderbrust in Meerrettichsoße mit Rote Bete und Petersilienkartoffeln	6 goldbraun gebackene Reibekuchen mit fruchtigem Apfelmarm (separat beigelegt).	Gnocchi alla Roma in fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße, mit Sahne verfeinert und mit Kirschtomaten garniert	2 Kalbsbratwürste in milder Soße mit Romanesco-Gemüse und Kartoffeln BE 2,3	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst	Zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in Rahmsoße mit Champignons, dazu Erbsen, Fingermöhrrchen und Spätzle	Vollwertiges Überraschungsmenü (vegetarisch)
SO 21.07.	Panierte Jagdwurst in Bratensoße dazu Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln	Cevapcici mit Zwiebeln und einer würzigen Knoblauchnote, mit einer Balkansoße und Reis Dubrovnik	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnsoße	Hühnerfrikassee mit Karottengemüse mit Petersilie und Langkorn-Reis BE 3,8	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße mit Spätzle-Nudeln	Deftiger Schweinsbraten in dunkler Bratensoße mit Kümmel garniert, dazu Sauerkraut mit Speck und hausgemachte Semmelknödel	Herzhafter Gemüseintopf mit Geflügelklößchen

Alle Menüs ohne künstliche Zusatzstoffe

Speiseplan 22.07.2024 bis 28.07.2024

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 22.07.	Rinderroulade „Hausmacher Art“ mit Speck-, Zwiebel- und Gurkenfüllung dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree	Spaghetti abgeschmeckt mit einem mediterranen Pesto aus Rucola und Spinat, dazu unser ausgewähltes Grillgemüse	Kaiserschmarrn mit fruchtigem Zwetschgenkompott	Bunter Gemüseeintopf mit Mini-Hackfleischklößchen BE 1,8	Hacksteak auf Wirsing mit Salzkartoffeln	Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln	Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch
DI 23.07.	Kalbsfrikassee mit Champignons, Erbsen und Reis	Fränkische Bratwürste, dazu saftiges Sauerkraut mit Speck und Kartoffelpüree	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Weißkohl, Karotten, Blumenkohl und Erbsen BE 3,7	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle BE 4,0	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelstückchen und Schweinefleischwürfeln	Cevapcici mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt mit bunter Balkansoße und Reis Dubrovnik	Grießbrei mit Mandarinen BE 3,9
MI 24.07.	Putengeschnetzeltes in Bratensoße mit Erbsen und Reis	Bergbauern-Schnitzel (Schwein) mit Gouda-Käse überbacken in einer Champignon-Sahnesoße mit Blattspinat, dazu Speck-Kartoffelknödel	Deftige Nudelkreation aus Käsespätzle, Gemüse- maultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsauce, verfeinert mit Weißwein	Grillbraten in milder Bratensoße mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln BE 3,0	Kalbfleischbällchen in Rahmsauce mit Karottengemüse und Salzkartoffeln BE 3,6	Geschnetzeltes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße dazu grüne Bohnen und Spätzle	Würstchengulasch in Tomatensahnesauce mit Karotten, Broccoli, Blumenkohl, Erbsen und Hörnchennudeln
DO 25.07.	Alaska-Seelachs paniert in Filetform mit Kräuter-Senfsoße und Petersilienkartoffeln	Erbseneintopf mit 1 Paar Debrecziner Würstchen, verfeinert mit Suppengrün und Blattspinat	Pilzragout „Böhmische Art“ mit Serviettenknödeln BE 4,1	Schweineschnitzel „natur“ in Bratensoße mit Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln BE 3,0	Nudeln mit Hackfleischsoße pikant gewürztes (Rind- und Kalbfleisch), geriebener Käse	Feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesauce mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree	Vollwertiges Überraschungsmenü (vegetarisch)
FR 26.07.	Paniertes Hähnchenbrustfilet auf Wirsinggemüse mit Salzkartoffeln	Knusprig paniertes Alaska-Seelachsfilet mit einer feinen Tomatenfüllung, dazu hausgemachter Kartoffel-Broccoli-gratin	Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Sahnesauce	Hackbraten „Esterhazy“ in feiner Bratensoße mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlröschen, dazu Salzkartoffeln BE 3,9	Linsengericht mit 1 Paar Wiener Würstchen dazu Spätzle mit Bröseln	Alaska-Seelachsfilet mit Kräutercreme, garniert mit Käse dazu eine bunte Gemüseplatte und Salzkartoffeln	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken
SA 27.07.	Hackfleischklößchen in pikanter Zucchini-Paprikasoße, dazu Käse-Maccaroni	Zarte Hähnchenbrustfiletstücke in einer Rahmsauce, verfeinert mit 4 verschiedenen Pfefferarten, dazu hausgemachtes Steinpilzrisotto	Süßkartoffel-Curry mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen und Lauchzwiebeln, dazu Basmati-Reis	„Saftiger Rinderbraten in Bratensoße, mit Kohlrabi-Steckrübengemüse in heller Soße, Petersilienkartoffeln BE 3,1	Putengulasch dazu Broccoli, Karotten und Salzkartoffeln	Chili con carne mit roten Kidney-Bohnen, Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln	Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch
SO 28.07.	Gefüllter Kalbsbraten mit Schweinehackfleischfüllung in Rahmsauce dazu Rosenkohl und Schlingl-Nudeln	Langsam geschmortes, mariniertes Schweinefleisch (Pulled Pork) mit deftigem Rahmsauerkraut und gebackenen Kartoffeln	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln	Kaiserschmarrn mit fruchtigen, gewürfelten Birnen BE 3,5	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree	Hackfleischklößchen in Pilzrahmsauce mit Kohlrabi-Steckrübengemüse und bunten Nudeln	2 Frikadellen in herzhafter Soße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree

Alle Menüs ohne künstliche Zusatzstoffe

Bestellschein 15.07.2024 bis 21.07.2024

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 15.07.	<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"/>
DI 16.07.	<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"/>
MI 17.07.	<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 18.07.	<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"/>
FR 19.07.	<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 20.07.	<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 21.07.	<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 22.07.2024 bis 28.07.2024

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 22.07.	<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 23.07.	<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 24.07.	<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 25.07.	<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 26.07.	<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 27.07.	<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 28.07.	<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 _____