

Speiseplan 16.12.2024 bis 22.12.2024

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 16.12.	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse und Kartoffeln mit Röstzwiebeln	Lasagne Bolognese Klassische Lasagne mit würzigem Rind- und Schweinehackfleisch, überbacken mit Käse	Frühlingstopf mit Grießklößchen BE 2,1	Fleischkäse in Soße mit Erbsen und Kartoffelpüree BE 3,1	Pikantes Hacksteak mit Paprika und Königs-erbsenschoten garniert dazu Lockennudeln	Gegrillter Putenbraten in Bratensoße mit Apfelrotkohl und hausgemachte Serviettenknödel	Vollwertiges Überraschungsmenü (vegetarisch)
DI 17.12.	Hühnerfrikassee mit Spargel, Karottenwürfeln, Erbsen und Salzkartoffeln	Reispfanne mit Garnelen, Hähnchenbrustfiletstreifen, Erbsen und Paprika, traditionell abgeschmeckt mit Safran, Weißwein und Knoblauch	Nudeln in fruchtiger Kräuter-Tomatensoße, bestreut mit geriebenem Hartkäse	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle BE 4,0	Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott	Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut angerichtet, mit Kartoffelpüree	Fleischbällchen „Maidländer Art“ in fruchtiger Tomatensoße mit Käse-Maccaroni
MI 18.12.	Frikadelle in fruchtiger Tomatensoße mit Paprikawürfeln, dazu Reis	Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Paprika-Sahnesoße, mit Chili, dazu feines Risotto mit Mandeln und Wildreis	Kirschenmichel (süßer Brötchen-Sauerkirschaufwurf), mit Zucker und Zimt garniert	Gemüse Eintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln BE 1,4	Nudeln mit Hackfleischsoße pikant gewürztes (Rind- und Kalbfleisch), geriebener Käse	Zarte Entenkeule in Bratpfelsoße, dazu Apfelrotkohl und gekochte hausgemachte Kartoffelklöße mit Haferflocken 	Schweinegeschnetzeltes in Gemüsesoße mit Kräutern und Lockennudeln
DO 19.12.	Spießbraten mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	Althüringer Mutzbraten mit Bier-Senfmarinade, auf Sauerkraut mit Speck, dazu klassische Salzkartoffeln	Champignon topf in Rahmsoße mit Nudeln	Hackbraten „Esterhazy“ in feiner Bratensoße mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlröschen, dazu Salzkartoffeln BE 3,9	Würstchengulasch in Tomatensahnesoße mit Karotten, Broccoli, Blumenkohl, Erbsen und Hörnchennudeln	Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse dazu Salzkartoffeln
FR 20.12.	Putengeschnetzeltes in Bratensoße mit Erbsen und Reis	Seelachsfilet mit einer Auflage aus Mandeln, Kräutern, Käse und Sauerrahm, in Weißwein-Sahnesoße, dazu Gemüsereis 	Salzkartoffeln mit Speisequark (mit Sahne und Schnittlauch) BE 3,9	Alaska-Seelachs paniert mit Remouladensoße und Kartoffeln BE 3,9	Rinderleber „Berliner Art“ in feiner Zwiebelsoße mit Apfelscheiben und Pariser Karotten dazu Kartoffelpüree mit Bröseln	Gemischte Bratenplatte (Rind- und Schweinefleisch) dazu Karottengemüse mit Petersilie und Salzkartoffeln	Fischfrikadelle paniert mit Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße
SA 21.12.	Zartes paniertes Hähnchenschnitzel, gefüllt mit Putenformschinken und Käse dazu Karottengemüse in Petersiliensoße und Kartoffelpüree	Penne-Nudeln mit Broccoli und gekochtem Vorderschinken, überbacken mit Gouda-Käse.	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Finger-möhren, Broccoli und Salzkartoffeln BE 2,8	Rindergulasch in dunkler Soße mit Kohlrabi-Steckrübengemüse in heller Soße, dazu Salzkartoffeln BE 3,1	Schinken-Nudeln mit Röhrei und magerem, rohem Schinken	Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis	Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch
SO 22.12.	Hühnersuppentopf „Hausmacher Art“ mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten	2 Frikadellen, garniert mit grünem Pfeffer, in einer kräftigen Bratensoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln	Eierpfannkuchen mit Heidelbeerfüllung und Vanillesoße	Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein mit Kohlrabi, Karotten, Broccoli in Béchamelsoße und Salzkartoffeln BE 3,2	Kartoffelsuppe „Norddeutsche Art“ mit geschnittener Bockwurst	Wildlachs à la Florentin in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln	Röhrei mit Spinat und Salzkartoffeln BE 3,0

Alle Menüs ohne künstliche Zusatzstoffe

Wir wünschen Ihnen ein frohes und besinnliches Weihnachtsfest.

Speiseplan 23.12.2024 bis 29.12.2024

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 23.12.	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße dazu Salzkartoffeln	Kaiserschmarren mit Zimt und Zucker bestreut, passend dazu süßes Apfelkompott	Spiegeleier in Senfsoße dazu Salzkartoffeln BE 3,6	Bunter Gemüseeintopf mit Mini-Hackfleischklößchen BE 1,8	„Frikadelle Rustika“ aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse und Kartoffelpüree	Paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch
DI 24.12.	Hähnchenbrustfilet „natur“ in würziger Soße dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree	Baumkuchenstücke auf Weihnachtliche Vanille-Mascarpone-Creme mit einer Fruchtmischung und Mandeln	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln BE 3,7	2 Fränkische Bratwürstchen in Soße mit Kohlrabi und Kartoffeln BE 3,3	Weißer Bohneneintopf mit gewürfelten, gekochten Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen	Edles Hirschragout in Champignon-Rahmsoße, verfeinert mit Paprikastreifen, dazu Rosenkohl und Knöpfe-Spätzle	Linsengericht „Schwäbische Art“ mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen dazu Bauernspätzle mit Bröseln
MI 25.12.	Panierte Jagdwurst in Bratensoße, dazu Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln	2 Kohlrouladen mit herzhafter Hackfleischfüllung, in Tomaten-Rahmsoße, dazu Kartoffelpüree, garniert mit rauchigem Speck und Bröseln	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße BE 3,8	Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten BE 4,3	Hähnchenbrustfilets in Bärlauch-Rahmsoße dazu Zucchini Gemüse und Spätzle	Zarte Entenkeule in Bratpfelsoße, dazu Apfelrotkohl und gekochte hausgemachte Kartoffelklöße mit Haferflocken	Mini-Hackfleischklößchen auf Schmor Kohl, mit Salzkartoffeln
DO 26.12.	Bockwurst auf Wirsinggemüse mit Kartoffelpüree	Seelachsfilet mit einer Auflage aus Mandeln, Kräutern, Käse und Sauerrahm, in Weißwein-Sahne-soße, dazu Gemüsereis	Mediterrane Pfannkuchen mit gegrillten Zucchiniwürfeln, Lauchzwiebeln und Kräutern gefüllt, in fruchtiger Tomatensoße, garniert mit Gouda	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein mit Pariser Karotten und Spätzle-Nudeln BE 3,3	Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	2 Rinderrouladen mit Speck- und Zwiebelfüllung, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln	Vollwertiges Überraschungsmenü (vegetarisch)
FR 27.12.	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons in heller Soße dazu Erbsen, gewürfelte Karotten und Spätzle-Nudeln	Deftige Bratwurst in dunkler Bratensoße, mit grünen Bohnen und Stampfkartoffeln	Apfelstrudel mit Vanillesoße	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln BE 3,2	Fleischkäse mit Zwiebel schmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln	Scholle paniert und goldbraun gebraten mit Kräutersoße und Petersilienkartoffeln	Weißkohleintopf mit Kartoffeln und gewürfeltem Schweinefleisch
SA 28.12.	Putenbruststreifen „Italienische Art“ in Tomaten-Paprikasoße, mit Kräutern abgeschmeckt dazu feine Bandnudeln	Zarte Hähnchenbrustfiletstücke in einer Rahmsoße, verfeinert mit 4 verschiedenen Pfeffersorten, dazu Steinpilzrisotto	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese	Hackbraten „Esterhazy“ in Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlrischen, Salzkartoffeln BE 3,2	Erbseneintopf mit Wiener Würstchen	2 Hausmacher Bratwürste in Soße, mit Kohlrabigemüse und Stampfkartoffeln	Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch
SO 29.12.	Putenrollbraten in Bratensoße, mit Romanobohnen und Kartoffelknödeln	Pastapfanne mit Zucchini- und Paprikawürfeln, fruchtigen Cherrytomaten und Frühlingszwiebeln, in rotem Pesto	Kartoffelküchle mit Champignonsoße	Königsberger Klopse in Kapernsoße Karottengemüse und Salzkartoffeln BE 3,6	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch BE 3,3	Schnitzel (Schwein) mit Meerrettich-Senf-Panade mit Röstzwiebeln und Käse, dazu Semmelknödel in Pilz-Sahne-soße mit Weißwein verfeinert	Szegediner Gulasch (Schwein) mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

Alle Menüs ohne künstliche Zusatzstoffe

Bestellschein 16.12.2024 bis 22.12.2024

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 16.12.	<input type="radio"/>	<input type="radio" value="Ü"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
DI 17.12.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
MI 18.12.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
DO 19.12.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
FR 20.12.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
SA 21.12.	<input type="radio"/>	<input type="radio" value="Ü"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
SO 22.12.	<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 _____

Bestellschein 23.12.2024 bis 29.12.2024

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 23.12.	<input type="radio"/>	<input type="radio" value="Ü"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
DI 24.12.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
MI 25.12.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
DO 26.12.	<input type="radio"/>	<input type="radio" value="Ü"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
FR 27.12.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
SA 28.12.	<input type="radio"/>	<input type="radio" value="Ü"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
SO 29.12.	<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 _____