

# Speiseplan 10.02.2025 bis 16.02.2025

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> 10.02.	„Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse und Kartoffeln mit Röstzwiebeln <i>A1,C</i>	Lasagne Bolognese mit würzigem Rind- und Schweinehackfleisch, überbacken mit Käse. <i>A1,G,L</i>	Vegetarischer Gemüseeintopf mit Grießklößchen <i>A1,C,L</i> <b>BE 2,1</b>	Fleischkäse in Soße mit Erbsen und Kartoffelpüree <i>A1,G,L</i> <b>BE 3,1</b>	Pikantes Hacksteak mit Paprika und Königserbsenschofen garniert dazu Lockennudeln <i>A1,C,L</i>	Gegrillter Putenbraten in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Serviettenknödel <i>A1,C,G,L</i>	<b>Vollwertiges Überraschungs Menü (vegetarisch)</b>
<b>DI</b> 11.02.	Hühnerfrikassee mit Spargel, Karotten, Erbsen und Salzkartoffeln <i>C,G</i>	Würzige Reispfanne mit Garnelen, Hähnchenbrustfiletstreifen, Erbsen und rotem Paprika, Safran, Weißwein und Knoblauch <i>B,D</i>	Nudeln in fruchtiger Kräuter-Tomatensoße, bestreut mit geriebenem Hartkäse <i>A1,G</i>	Hähnchen-Medaillons in heller Soße mit Käse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfele-Spätzle <i>A1,C,G,L</i> <b>BE 4,0</b>	Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott <i>A1,C,G</i>	Schweineschnitzel mit Meerrettich gewürzt, paniert mit Röstzwiebeln und groben Semmelbröseln, dazu Käsespätzle und süßer Senf <i>A1,C,G,L,M</i>	Fleischbällchen „Mailänder Art“ in fruchtiger Tomatensoße und Käse-Maccaroni <i>A1,C,G,L,M</i>
<b>MI</b> 12.02.	Frikadelle „Ungarische Art“ aus würzigem Hackfleisch und Reis, in fruchtiger Tomatensoße mit Paprikawürfeln, dazu Reis <i>C,L</i>	Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Paprika-Sahnesoße, mit Chili, dazu feines Risotto mit Mandeln und Wildreis <i>G,H1,L</i>	Kirschenmichel (süßer Auf- lauf aus Brötchen und Sauerkirschen) mit Zucker und Zimt garniert <i>A1,A3,C,G,H1</i>	Gemüseeintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln <i>L</i> <b>BE 1,4</b>	Nudeln mit Hackfleischsoße (pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch) und geriebenem Käse <i>A1,C,F,G,L,M,N</i>	Zarter Sauerbraten mit Apfelrotkohl und gekochte Kartoffelklöße <i>C,L</i>	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße dazu Fingermöhren, Blumenkohl, Broccoli und Salzkartoffeln <i>A1,C,G</i> <b>BE 2,6</b>
<b>DO</b> 13.02.	Spießbraten mit Wirsing- gemüse und Salzkartoffeln <i>L,M,N</i>	Nudeln in einem Kräuter- Tomatensugo und grüne Tortellini, gefüllt mit Spinat und Ricotta in einer Kräuter- Sahnesoße <i>A1,C,G,L</i>	Champignontopf in Rahm- soße mit Nudeln <i>A1,G,L</i>	Hackbraten „Esterhazy“ in Bratensoße mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlröschen und Salzkartoffeln <i>A1,C,G,L,M</i> <b>BE 3,9</b>	Würstchengulasch in Tomatensahnesoße mit Karotten, Broccoli, Blumen- kohl und Erbsen und Hörnchennudeln <i>A1,C,G,L,M</i>	Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnen- gemüse und Salzkartoffeln <i>A1,G,L,M,N</i>	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse und Salz- kartoffeln <i>A1,G</i>
<b>FR</b> 14.02.	Putengeschnetzeltes in Bratensoße mit Erbsen und Reis <i>A1,G,L</i>	Käsespätzle „Allgäuer Art“ mit Röstzwiebeln <i>A1,C,G,L</i>	Salzkartoffeln mit Speise- quarkzubereitung (mit Sahne und Schnittlauch) <i>G</i> <b>BE 3,9</b>	Paniertes Alaska-Seelachs mit Remouladensoße und Kartoffeln <i>A1,C,D,G,M</i> <b>BE 3,9</b>	Rinderleber „Berliner Art“ in feiner Zwiebelsoße mit Apfelwürfeln und Pariser Karotten dazu Kartoffelpüree mit Bröseln <i>A1,G,L</i>	Gemischte Bratenplatte (Rind- und Schweinefleisch), dazu Karottengemüse mit Petersilie und Salzkartoffeln <i>L</i>	Panierte Fischfrikadelle, dazu Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße <i>A1,D,G,L</i>
<b>SA</b> 15.02.	Paniertes Hähnchenschnitzel gefüllt mit Putenformschinken und Käse, dazu Karotten- gemüse in Petersiliensoße und Kartoffelpüree <i>A1,G,L</i>	Penne-Nudeln mit Broccoli und gekochtem Vorder- schinken, überbacken mit Gouda-Käse <i>A1,C,G</i>	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Fingermöhren, Broccoli und Salzkartoffeln <i>G</i> <b>BE 2,8</b>	Rindergulasch in dunkler Soße dazu Kohlrabi-Steck- rüben- und Gemüse in heller Kräutersoße und Salz- kartoffeln <i>G</i> <b>BE 3,1</b>	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken <i>A1,C,M,N</i>	Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis <i>C,G</i>	<b>Vollwertiges Über- raschungs Menü mit Fleisch</b>
<b>SO</b> 16.02.	Schweinebraten in herzhafter Soße mit Rosenkohl und Salzkartoffeln <i>L</i>	2 Pfefferfrikadellen (Rind und Schwein) garniert mit grünem Pfeffer, in einer kräftigen Bratensoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <i>A1,C,L</i>	Eierpfannkuchen mit Heidel- beerfüllung und Vanillesoße <i>A1,C,G</i>	Zartes Kalbsgeschnetzeltes mit Pastinakengemüse und Hörnchennudeln <i>A1,C,L</i> <b>BE 4,3</b>	Kartoffelsuppe „Nord- deutsche Art“ mit geschnittener Bockwurst <i>L,M</i>	Glasierter Wildlachs in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln <i>A1,C,D,G</i>	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <i>BE 2,7</i>

Alle Menüs ohne künstliche Zusatzstoffe

# Speiseplan 17.02.2025 bis 23.02.2025

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> 17.02.	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße dazu Salzkartoffeln <i>A1,G,L</i>	Kaiserschmarrn bestreut mit Zimt und Zucker, passend dazu süßes Apfelkompott. <i>A1,C,G</i>	Grünkern-Risotto in Tomatensoße mit Gemüse-paprika, Erbsen und Lauch <i>A1,A5</i>	Bunter Gemüseeintopf mit Mini-Hackfleischklößchen <i>A1,C,L</i> <b>BE 1,8</b>	Frikadelle Rustika (Schwein) auf Wirsing und Käse mit Pfannengemüse und Kartoffelpüree <i>A1,C,G,L</i>	Paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <i>A1,C,G,L</i>	<b>Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch</b>
<b>DI</b> 18.02.	Hähnchenbrustfilet „natur“ in würziger Soße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <i>G,L</i>	Rigatoni all'italiana mit würzigem Rinderhackfleisch in einer pikanten Tomaten-Paprikasoße, garniert mit Gouda-Käse <i>A1,G</i>	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln <i>A1,C,G,L</i> <b>BE 3,7</b>	2 Fränkische Bratwürstchen hausgemacht in Soße mit Kohlrabi und Kartoffeln <i>A1,G,L</i> <b>BE 3,3</b>	Weißer Bohneneintopf mit gewürfeltem, gekochtem Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen <i>L</i>	Geschmorte Rippchen in würziger Soße, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln <i>L</i>	Linsengericht „Schwäbische Art“ mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln <i>C,L</i>
<b>MI</b> 19.02.	Panierte Jagdwurst in Bratensoße mit Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln <i>A1,C,G,L,M</i>	2 Kohlrouladen mit einer Hackfleischfüllung (Schwein), in Tomaten-Rahmsoße, dazu Kartoffelpüree mit rauchigem Speck und Bröseln <i>A1,G,L</i>	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße <i>G</i> <b>BE 3,8</b>	Wildlachs glasiert in Bärlauch-Rahmsoße, dazu eine Langkorn-Wildreismischung mit Gemüse <i>D,G,L</i> <b>BE 4,2</b>	Hühnersuppentopf „Hausmacher Art“ mit gewürfeltem Hähnchenfleisch mit Hörnchennudeln Lauch und Karotten <i>A1,C</i>	Jägerschnitzel (Schwein), in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln <i>A1,C,G,L</i>	Mini-Frikadellen aus Rind und Schwein auf Schmor-kohl mit Salzkartoffeln <i>A1,C,L</i>
<b>DO</b> 20.02.	Bockwurst auf Wirsing-gemüse und Kartoffelpüree <i>G,L,M</i>	Lasagne mit Blattspinat, zartem Wildlachs und einer Sahnesoße, überbacken mit würzigem Käse <i>A1,D,G</i>	Pfannkuchen „Mediterrane Art“ mit gegrillten Zucchini-würfeln, Lauchzwiebeln und Kräutern gefüllt, in Tomatensoße, garniert mit Gouda <i>A1,C,G,L</i>	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein mit Pariser Karotten und Spätzle-Nudeln <i>A1,G</i> <b>BE 3,3</b>	Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <i>G</i>	2 Rinderrouladen mit Speck- und Zwiebelfüllung, in herzhafter Bratensoße dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln <i>A,L,M</i>	<b>Vollwertiges Überraschungsmenü (vegetarisch)</b>
<b>FR</b> 21.02.	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons in heller Soße, Erbsen und gewürfelte Karotten, dazu Spätzle <i>A1,G,L</i>	Hausmacher Bratwurst in dunkler Bratensoße, mit grünen Bohnen und Stampfkartoffeln <i>G,L</i>	Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl <i>A1,G</i> <b>BE 4,2</b>	Pfannkuchen mit Apfelfüllung und Vanillesoße <i>A1,C,G</i> <b>BE 3,7</b>	Fleischkäse mit Zwiebel-schmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln <i>G</i>	Mehlierte, goldbraun gebratene Scholle mit Kräuter-soße und Petersilien-kartoffeln <i>A1,C,D,G,L,M</i>	„Weißkohleintopf mit Kartoffeln und gewürfeltem Schweinefleisch <i>L</i>
<b>SA</b> 22.02.	Putenbruststreifen in Tomaten-Paprikasoße, mit Kräutern abgeschmeckt, dazu feine Bandnudeln <i>A1,C,L</i>	Hähnchentaler in einer Rahmsoße, verfeinert mit 4 verschiedenen Pfeffersorten, dazu unser hausgemachtes Steinpilzrisotto <i>A1,G,L</i>	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese <i>A1,C,L</i>	Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch <i>BE 2,3</i>	Apfelstrudel mit Vanillesoße <i>A1,G</i>	2 Hausmacher Bratwürste in Soße, mit Kohlrabigemüse und Stampfkartoffeln <i>A1,G,L</i>	<b>Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch</b>
<b>SO</b> 23.02.	Geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln dazu Spätzle mit Bröseln <i>A1,C,G,L</i>	Orecchiette-Nudeln mit Zucchini- und Paprikawürfeln, fruchtigen Cherrytomaten und Lauchzwiebeln, in rotem Pesto <i>A1,H1</i>	Kartoffelküchle mit Champignonsoße <i>A1,C,G,L</i> <b>BE 4,9</b>	Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Karottengemüse und Salzkartoffeln <i>A1,C,G,L</i> <b>BE 3,6</b>	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch <i>A1,C</i> <b>BE 3,3</b>	Schweineschnitzel mit Meerrettich-Senf-Panade, garniert mit Röstzwiebeln und Käse, dazu Semmelknödel in Pilz-Sahnesoße mit Weißwein <i>A1,C,G,L,M</i>	Szegediner Gulasch (Schwein) mit Sauerkraut und Salzkartoffeln <i>G,L</i>

Alle Menüs ohne künstliche Zusatzstoffe

# Bestellschein 10.02.2025 bis 16.02.2025

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> 10.02.	<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"/>
<b>DI</b> 11.02.	<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"/>
<b>MI</b> 12.02.	<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"/>
<b>DO</b> 13.02.	<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"/>
<b>FR</b> 14.02.	<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"/>
<b>SA</b> 15.02.	<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"/>
<b>SO</b> 16.02.	<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 17.02.2025 bis 23.02.2025

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> 17.02.	<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"/>
<b>DI</b> 18.02.	<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"/>
<b>MI</b> 19.02.	<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"/>
<b>DO</b> 20.02.	<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"/>
<b>FR</b> 21.02.	<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"/>
<b>SA</b> 22.02.	<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"/>
<b>SO</b> 23.02.	<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 \_\_\_\_\_