

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
MO 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> BE 2,1	Fleischkäse in Soße mit Erbsen und Kartoffelpüree <i>A1,G,L</i> BE 3,1	Pikantes Hacksteak mit Paprika und Königsersensoten garniert dazu Lockennudeln <i>A1,C,L</i>	Gegrillter Putenbraten in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Serviettenknödel <i>A1,C,G,L</i>	Vollwertiges Überraschungsmenü (vegetarisch)
DI 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> BE 4,0	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>
MI 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> BE 1,4	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> BE 2,6
DO 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> BE 3,9	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>
FR 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> BE 3,9	Panierter Alaska-Seelachs mit Remouladensoße und Kartoffeln <i>A1,C,D,G,M</i> BE 3,9	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>
SA 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 BE 2,8	Rindergulasch in dunkler Soße dazu Kohlrabi-Steck- rüben- und Gemüse in heller Kräutersoße und Salz- kartoffeln <i>G</i> BE 3,1	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>	Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch
SO 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> BE 4,3	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 BE 2,7

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
MO 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> BE 1,8	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>	Vollwertiges Überraschungs Menü mit Fleisch
DI 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> BE 3,7	2 Fränkische Bratwürstchen hausgemacht in Soße mit Kohlrabi und Kartoffeln <i>A1,G,L</i> BE 3,3	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>
MI 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> BE 3,8	Wildlachs glasiert in Bärlauch-Rahmsoße, dazu eine Langkorn-Wildreismischung mit Gemüse <i>D,G,L</i> BE 4,2	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>
DO 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> BE 3,3	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>	Vollwertiges Überraschungs Menü (vegetarisch)
FR 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> BE 4,2	Pfannkuchen mit Apfelfüllung und Vanillesoße <i>A1,C,G</i> BE 3,7	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>
SA 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>	Vollwertiges Überraschungs Menü mit Fleisch
SO 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> BE 4,9	Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Karottengemüse und Salzkartoffeln <i>A1,C,G,L</i> BE 3,6	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch <i>A1,C</i> BE 3,3	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
MO 10.02.	<input type="radio"/>	<input type="radio" value="Ü"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
DI 11.02.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
MI 12.02.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
DO 13.02.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
FR 14.02.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
SA 15.02.	<input type="radio"/>	<input type="radio" value="Ü"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
SO 16.02.	<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
MO 17.02.	<input type="radio"/>	<input type="radio" value="Ü"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
DI 18.02.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
MI 19.02.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
DO 20.02.	<input type="radio"/>	<input type="radio" value="Ü"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
FR 21.02.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
SA 22.02.	<input type="radio"/>	<input type="radio" value="Ü"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
SO 23.02.	<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 _____