

# Speiseplan 02.12.2024 bis 08.12.2024

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
<b>MO</b> 02.12.	Putenrollbraten in Bratensoße, mit Romanobohnen und Kartoffelknödeln	Rucola-Spinat-Spaghetti mit einem mediterranen Pesto aus Rucola und Spinat, dazu ausgewähltes Grillgemüse	Feine Pilzauswahl in Sahnesoße, mit Weißwein abgeschmeckt dazu breite Bandnudeln	Puten-Hacksteak mit Karotten, Blumenkohl, Broccoli und Kartoffelpüree <b>BE 3,1</b>	Fleischkäse mit Zwiebel-schmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln	Pfeffergulasch (Rind) in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln	Herzhafter Gemüse-eintopf mit Geflügelklößchen
<b>DI</b> 03.12.	Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut, mit Kartoffelpüree	<b>Seelachsfilet mit einer Auflage aus Mandeln, Kräutern, Käse und Sauer-rahm, in Weißwein-Sahne-soße, dazu Gemüsereis</b> 	Spiegeleier in Senfsoße dazu Salzkartoffeln <b>BE 3,6</b>	Rindfleisch in Meerrettich-soße mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln <b>BE 3,0</b>	Grießbrei mit Früchten (Erdbeeren, Sauerkirschen und Pflirsichwürfel)	Jägerbraten (Schwein) in Steinpilzsoße mit Kohlrabi, Karotten, Broccoli in Béchamelsoße und Salzkartoffeln <b>BE 3,2</b>	<b>Vollwertiges Überraschungs-menü mit Fleisch</b>
<b>MI</b> 04.12.	Hacksteak in Rahmsoße dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln	Hähnchenbrust „Delicia“ in einer Tomaten-Rahmsoße, dazu aromatischer Gemüse-Champignon-Reis	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln	Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch <b>BE 2,3</b>	Hähnchenbrust in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmark, dazu Gemüse-reis mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen <b>BE 4,4</b>	Zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in feiner Rahmsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe	Schweinegeschnetzeltes in Gemüsesoße mit Kräutern und Locken-nudeln
<b>DO</b> 05.12.	Paniertes Hähnchenbrust-filet auf Wirsinggemüse mit Salzkartoffeln	Herzhafter Linseneintopf mit Kartoffeln und einem Paar geräucherten, gekochten Westfälischen Mettwürsten	Kartoffelküchle mit Champignonsoße	Pfannkuchen mit Sauerkirschfüllung und Vanille-soße <b>BE 4,0</b>	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken	„Sieben-Schwaben-Topf“ (paniertes Schweineschnitzel, Maultasche und Schweine-lendchen in Rahmsoße und Spätzle mit Bröseln)	Hähnchenbrustfilets in Bärlauch-Rahmsoße dazu Zucchini-gemüse und Spätzle
<b>FR</b> 06.12.	Rinderhacksteak mit Karotten-Erbsen-Garnitur in Rahmbratensoße, dazu Petersilienspätzle	Zarte Hähnchenbrustfilet-stücke in hausgemachter Pfeffer-Käsesoße, mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree	Apfelstrudel mit Vanille-soße	Paniertes Alaska-See-lachs (in Filetform) mit Remouladensoße und Kartoffeln <b>BE 3,9</b>	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelstückchen und Schweinefleischwürfeln	Wildlachs in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert dazu Gemüsereis	<b>Vollwertiges Überraschungs-menü (vegetarisch)</b>
<b>SA</b> 07.12.	Geflügelbratwurst mit Kohlrabigemüse und Stampfkartoffeln	Penne-Nudeln in pikant-scharfer Tomatensoße mit Zucchini, Zwiebeln, Auberginen und rotem Chili	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung dazu Rahmgemüse	Schweineschnitzel „natur“ in Bratensoße mit Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln <b>BE 3,0</b>	Szegediner Gulasch (Schwein) mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	Cevapcici mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt mit bunter Balkansoße und Reis Dubrovnik	Erbseneintopf mit Wiener Würstchen
<b>SO</b> 08.12.	Geschnetzeltes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße dazu grüne Bohnen und Spätzle	Althüringer Mutzbraten (Schwein) mit einer Bier-Senfmarinade, auf Sauerkraut mit Speck, dazu Salzkartoffeln	Köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sahnesoße, garniert mit Pinienkernen	Rinderschmorbraten mit Blumenkohl und Petersilienkartoffeln <b>BE 2,8</b>	Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	<b>Zarte Entenkeule in Bratapfelsoße, dazu Apfelrotkohl und gekochte hausgemachte Kartoffelklöße mit Haferflocken</b> 	Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren <b>BE 3,6</b>

Alle Menüs ohne künstliche Zusatzstoffe

# Speiseplan 09.12.2024 bis 15.12.2024

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
<b>MO</b> 09.12.	Kalbsbraten mit Schweinehackfleischfüllung in Rahmsoße dazu Rosenkohl und Schlingli-Nudeln	Hausgemachte fränkische Bratwürste, dazu saftiges Sauerkraut mit Speck und Kartoffelpüree	Omelettrolle mit Spinatfüllung mit Rahmgemüse und Salzkartoffeln <b>BE 4,3</b>	Kaiserschmarrn mit fruchtigen, gewürfelten Birnen <b>BE 3,5</b>	Hacksteak in Bratensoße mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Chili con carne (Rind) nach mexikanischer Art mit roten Kidney-Bohnen, Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln	<b>Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch</b>
<b>DI</b> 10.12.	Rinderroulade mit Speck-, Zwiebel- und Gurkenfüllung dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree	<b>Baumkuchenstücke auf Weihnachtliche Vanille-Mascarpone-Creme mit einer Fruchtmischung und Mandeln</b> 	Pilzragout „Böhmische Art“ mit Serviettenknödeln <b>BE 4,1</b>	Kalbfleischbällchen in Rahmsoße mit Karottengemüse und Salzkartoffeln <b>BE 3,6</b>	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst	Zarte Hähnchenbrust- und Schweinefilets in Rahmsoße mit Champignons, dazu Erbsen, Fingermöhren und Spätzle	Wirsingintopf mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln
<b>MI</b> 11.12.	Schweinebraten in herzhafter Soße dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln	Süßkartoffel-Curry mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen und Lauchzwiebeln, dazu lockerer Basmati-Reis	Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Sahnesoße	Kesselgulasch mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln <b>BE 3,3</b>	Haxenfleisch (Schwein) gewürfelt und gepökelt auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln	<b>Vollwertiges Überraschungsmenü (vegetarisch)</b>
<b>DO</b> 12.12.	„Schwäbisches Linsengericht“ mit einem Paar Wiener Würstchen dazu Spätzle mit Bröseln	Oma's Fleischpflanzerl mit rauchigem Speck, in einer dunklen Bier-Zwiebelsoße, dazu Gemüse und Salzkartoffeln	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Weißkohl, Karotten, Blumenkohl und Erbsen <b>BE 3,7</b>	Grillbraten in milder Bratensoße mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln <b>BE 3,0</b>	<b>Zarte Entenkeule in Bratpfelsoße, dazu Apfelrotkohl und gekochte hausgemachte Kartoffelklöße mit Haferflocken</b> 	Paniertes Pfefferschnitzel (Schweine) in Rahmsoße, verfeinert mit Weinbrand, mit pfeffriger Garnitur, dazu buntes Gemüse und Bratkartoffeln	Schaschlikpfanne in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken dazu Langkorn-Reis
<b>FR</b> 13.12.	Schweinegulasch in Bratensoße und Gemüsereis	Saftiges Alaska-Seeleachsfilet mit einer Kräuterauflage, dazu Kartoffelgratin.	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze	Zwei Kalbsbratwürste in milder Soße mit Romanesco-Gemüse und Kartoffeln <b>BE 2,3</b>	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße mit Spätzle-Nudeln	Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsoße mit Kartoffeln <b>BE 3,6</b>	Grießauflauf mit Pflirsichwürfeln
<b>SA</b> 14.12.	Schweinebraten nach „Bayrische Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkraut und gekochte Kartoffelklöße	Käsespätzle nach „Allgäuer Art“, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit unserer feinen Pilz-Rahmsoße, abgeschmeckt mit Weißwein	Süßkartoffel-Curry mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen und Lauchzwiebeln, dazu Basmati-Reis	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln <b>BE 3,2</b>	<b>Edles Hirschragout in Champignon-Rahmsoße, verfeinert mit Paprikastreifen, dazu Rosenkohl und Knöpfe-Spätzle</b> 	Rindergeschnetzeltes „Delicato“ in dunkler Senfsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe	<b>Vollwertiges Überraschungsmenü mit Fleisch</b>
<b>SO</b> 15.12.	Zwei Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree	Klassischer Erbseneintopf mit einem Paar hausgemachter Debrecziner Würstchen	Gnocchi alla Roma in fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße, mit Sahne verfeinert und mit Kirschtomaten garniert	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl in Béchamelsoße und Petersilienkartoffeln <b>BE 3,9</b>	Pfannkuchen mit Apfel-füllung und Vanillesoße <b>BE 3,7</b>	Königsberger Klopse in Kapernsoße dazu Langkorn-Reis mit Erbsen	Gulasch vom Schwein mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln

Alle Menüs ohne künstliche Zusatzstoffe

# Bestellschein 02.12.2024 bis 08.12.2024

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
<b>MO</b> 02.12.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
<b>DI</b> 03.12.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
<b>MI</b> 04.12.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
<b>DO</b> 05.12.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
<b>FR</b> 06.12.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
<b>SA</b> 07.12.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
<b>SO</b> 08.12.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					

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 09.12.2024 bis 15.12.2024

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
<b>MO</b> 09.12.	<input type="radio"/>	<input type="radio" value="Ü"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
<b>DI</b> 10.12.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
<b>MI</b> 11.12.	<input type="radio"/>	<input type="radio" value="Ü"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
<b>DO</b> 12.12.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
<b>FR</b> 13.12.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
<b>SA</b> 14.12.	<input type="radio"/>	<input type="radio" value="Ü"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
<b>SO</b> 15.12.	<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 \_\_\_\_\_