



Speisekarte

12. bis 25. August 2019

19. bis 25. August 2019

19. bis 25. August 2019								Menü	1 Tagessuppe (nur in Zusammenhang mit einem Hauptmenü bestellbar)	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leckeres mit BE-Angabe	5 Lecker und leicht (teilw. mit Angabe der Broteinheiten)	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Dessert (nur in Zusammenhang mit einem Hauptmenü bestellbar)
Mo. 19.08.2019	1 1221 ☐	2 7812 ☐	3 7429 ☐	4 4621 ☐	5 4120 ☐	6 8404 ☐	7 D4 ☐	Mo. 19.08.2019	Gemüse-Suppe mit feiner Gemüseeinlage G, L 	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst L  ③ ⑦	Panierte Jagdwurst mit Tomatensoße, Maccaroni A1, C, G, L, M, N  ⑦	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße 3,8 BE G, L  ①	Rinderschmorbraten mit Blumenkohl, Petersilienkartoffeln 2,8 BE A1, G, L  ①	2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L  ⑦	Süßes Gebäck
Di. 20.08.2019	1 1222 ☐	2 7126 ☐	3 7412 ☐	4 4502 ☐	5 4727 ☐	6 8001 ☐	7 D1 ☐	Di. 20.08.2019	Geflügel-Cremesuppe mit Karotten und Sellerie A1, G, L 	Zwiebelfleisch geschnetzeltes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle A1, C, L 	Fleischkäse mit Zwiebelschmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln G  ⑦	Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis 3,8 BE C, G, L  ①	Lachspfanne Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten 4,3 BE A1, D, G  ①	Herzhafter Nudelteller deftige Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, verfeinert mit Weißwein A1, C, G, L 	Fruchtiges Joghurtdessert
Mi. 21.08.2019	1 1216 ☐	2 7414 ☐	3 7808 ☐	4 4710 ☐	5 4922 ☐	6 8097 ☐	7 D2 ☐	Mi. 21.08.2019	Tomaten-Suppe mit Muschelnudeln A1, C, G 	Hacksteak in Rahmsoße Blumenkohl, Salzkartoffeln A1, C, G, L  ⑦	Hühnersuppentopf »Hausfrauen Art« gewürfeltes Huhnfleisch mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten A1, C 	Lachsfiletschnitte in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn-Wildreismischung mit Gemüse 4,2 BE A1, D, G, L  ①	Grießbrei mit Mandarinen 3,9 BE A1, C, G  ①	Hackfleischklößchen »Zigeuner Art« in pikanter Zucchini-Paprikasoße, Käse-Maccaroni A1, C, G, L 	Frisches Obst der Saison
Do. 22.08.2019	1 1217 ☐	2 7211 ☐	3 7606 ☐	4 4409 ☐	5 4541 ☐	6 8711 ☐	7 D3 ☐	Do. 22.08.2019	Broccoli-Rahmsuppe A1, G 	Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, G, L  ⑦	Gemüsepfanne mit Mini-Gemüsemaultaschen Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons, mit Kräutern verfeinert A1, C, L 	2 Fränkische Bratwürstchen in heller Soße, mit hausgemacht, in Soße, mit Kohlrabi und Kartoffeln 3,3 BE A1, G, L  ⑦	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, Broccoli, Spätzle 4,0 BE A1, C, G, L  ①	Kräuterfisch Alaska-Seelachsfilet mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G 	Feiner Pudding
Fr. 23.08.2019	1 1218 ☐	2 7612 ☐	3 7712 ☐	4 4925 ☐	5 4406 ☐	6 8534 ☐	7 D4 ☐	Fr. 23.08.2019	Kartoffel-Suppe G 	Nudeln mit Hackfleischsoße pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse A1, C, F, G, L, M, N 	Panierter Seelachs in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M 	Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren 3,6 BE A1, C, G  ①	Hackbraten »Esterhazy« in feiner Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlrischen, Kartoffelpüree 3,8 BE A1, C, G, L, M  ①	Hähnchen »Swiss« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoli-roschen und Kartoffelpüree G, L 	Süßes Gebäck
Sa. 24.08.2019	1 1219 ☐	2 7713 ☐	3 7312 ☐	4 4821 ☐	5 4637 ☐	6 8094 ☐	7 D1 ☐	Sa. 24.08.2019	Karotten-Suppe mit Petersilie verfeinert G, L 	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M 	Kalbsfrikassee mit Champignons und Erbsenreis G 	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen 3,5 BE A1, C, L  ①	Fränkisches Grünkernkühle Getreidebratling im Gemüsebett, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln 4,3 BE A5, A1, C, G, L  ①	Stroganoff-Topf geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L 	Fruchtiges Joghurtdessert
So. 25.08.2019	1 1220 ☐	2 1314 ☐	3 7229 ☐	4 4500 ☐	5 4204 ☐	6 8027 ☐	7 D2 ☐	So. 25.08.2019	Sellerie-Suppe mit feinem Sellerie G, L 	2 Spiegeleier auf Spinat, Salzkartoffeln C, G 	Geschmorte Schweineschulter in Soße, dazu Gemüse und Salzkartoffeln L 	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl in Béchamelsoße und Petersilienkartoffeln 3,9 BE A1, G  ①	Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln 3,2 BE A1, G, L, M  ①	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G 	Frisches Obst der Saison



Arbeiter-Samariter-Bund

Bitte auf der Rückseite Namen und Anschrift eintragen!

Wir helfen hier und jetzt.



Arbeiter-Samariter-Bund

Bestellschein

Kreuzen Sie Ihre gewünschten Menüs an und geben Sie den abgetrennten Bestellschein Ihrem Menükurier mit.

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

12. bis 18. August 2019

Menü	1 Tagessuppe (nur in Zusammenhang mit einem Hauptmenü bestellbar)	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leckerer mit BE-Angabe	5 Lecker und leicht (teilw. mit Angabe der Broteinheiten)	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Dessert (nur in Zusammenhang mit einem Hauptmenü bestellbar)
Mo. 12.08.2019	Sellerie-Suppe mit feinem Sellerie G, L ☑☑	Geflügelbratwurst Kohlrabigemüse, Stampfkartoffeln A1, G, L ☑☑☑	Truthahnschnitzel »natur« in Rahmsoße, Finger-möhrrchen und Erbsen, Langkornreis C, G, L ☑☑	Hacksteak in heller Soße mit Gurken-streifen, Karotten-Broccoli-gemüse und Schlingli-Nudeln 4,0 BE A1, C, G, L, M ☑☑☑☑☑ LK	Pfannkuchen mit Sauerkirschfüllung und Vanillesoße 4,0 BE A1, C, G ☑☑☑☑ LK 9	Wildlachs à la Florentin Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, mit Weißwein verfeinert, dazu Bandnudeln A1, C, D, G ☑☑☑☑☑	Fruchtiges Joghurtdessert
Di. 13.08.2019	Gemüse-Suppe mit feiner Gemüseeinlage G, L ☑☑	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M ☑☑☑	Omelett »Gärtnerin« gefüllt mit Broccoli und Karotten, Kräuter-Kartoffelpüree A1, C, G ☑☑☑ LK	Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabige-müse, Petersilienkartoffeln 3,0 BE A1, C, G, L, M ☑☑☑☑ LK	Hähnchenbrust in heller Bratensoße, verfei-nert mit Apfelmark, Gemü-sereis mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen 4,4 BE L ☑ LK	Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln G, L, O ☑☑ ③ ⑤	Frisches Obst der Saison
Mi. 14.08.2019	Geflügel-Cremesuppe mit Karotten und Sellerie A1, G, L ☑☑☑	Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln A1, C, G ☑☑☑	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree G, L ☑☑☑	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, mit Remouladensoße, Kartoffeln 3,9 BE A1, C, D, G, L, M ☑☑☑☑	Schweinebraten »Hausfrauen Art« Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle 3,3 BE A1, C, G, L, M ☑☑☑☑ LK	Hühnerfrikassee mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, Reis C, G ☑☑	Feiner Pudding
Do. 15.08.2019	Tomaten-Suppe mit Muschelnudeln A1, C, G ☑☑☑	Kasseler Braten in Soße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln A1, L ☑☑ ③ ⑦	Lachsfiletschnitte in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis A1, D, G ☑☑☑	Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln 4,1 BE A1, C, G, L ☑☑☑☑	Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broc-coli und Hörnchennudeln 3,3 BE A1, C, L ☑☑☑ LK	Italienische Hacksteaks mit Käse garniert, Maccaroni-Nudeln mit Tomaten-Gemüsesoße A1, C, G, L ☑☑☑☑☑	Süßes Gebäck
Fr. 16.08.2019	Broccoli-Rahmsuppe A1, G ☑☑☑	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln A1, C, G, L ☑☑☑	Schwarzwurzeln mit Hackfleischklößchen in heller Soße, Salzkartoffeln A1, C, G, L ☑☑☑☑	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Gemüsenudeln 3,3 BE A1, C, G ☑☑☑☑ LK 16	Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsoße, Kartoffeln 3,6 BE D, G, M ☑☑☑ LK	Ungarischer Feuertopf scharfer Eintopf aus Kidney-Bohnen, Kartoffeln, buntem Paprika, Mais, Zwiebeln und Speckwürfeln, dazu hausge-machte Cabanossi-Wurst L ☑☑☑☑☑ ⑦	Fruchtiges Joghurtdessert
Sa. 17.08.2019	Kartoffel-Suppe G ☑☑	Jägerklößchen Hackfleischklößchen in Pilzrahmsoße, Kohlrabi-Steckrübengemüse, bunte Nudeln A1, C, G, L ☑☑☑☑☑	Kartoffelsuppe »Norddeutsche Art« mit geschnittenen Wiener Würstchen L, M ☑ ⑦	Salzkartoffeln mit hessi-scher »Grüner Soße« Grüne Soße (cremige kalte Kräutersoße mit Sauerrahm und Ei) 3,9 BE C, G, M ☑☑☑	Rindergulasch Schwarzwurzeln, Kartoffeln 3,1 BE G ☑☑☑ LK	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis C, G ☑☑☑	Frisches Obst der Saison
So. 18.08.2019	Karotten-Suppe mit Petersilie verfeinert G, L ☑☑	Hähnchenkeule »Landfrau« auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln G, L ☑☑☑	Hessisches Schmandschnitzel paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salz-kartoffeln A1, C, G, L ☑☑☑☑	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln 3,3 BE A1, C, G, L ☑☑☑☑☑ LK	Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln 3,6 BE A1, C, G, M ☑☑☑☑ LK 16	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in feiner Rahmsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe A1, C, G, L ☑☑☑☑☑☑	Feiner Pudding

Piktogramme:

☑

= vegetarische Menüs

☑☑

= enthält Rindfleisch

☑☑☑

= enthält Schweinefleisch

☑☑☑☑

= enthält Geflügel

☑☑☑☑☑

= enthält Fisch

☑☑☑☑☑☑

= würzige Knoblauchnote

☑☑☑☑☑☑☑

= enthält Alkohol

☑☑☑☑☑☑☑☑

= enthält Gluten

☑☑☑☑☑☑☑☑☑

= enthält Laktose

Kennzeichnungen:

Ⓚ

= Leichte Vollkost

♦

= aus kontrolliert biologischem Anbau

Zusatzstoffe:

①

= mit Farbstoff

③

= mit Antioxidationsmittel

⑤

= geschwefelt

⑦

= mit Nitritpökelsalz

⑧

= mit Phosphat

⑨

= mit Süßungsmittel(n)

⑩

= mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Spezielle Kostformen

wie z.B. pürierte Menüs können wir Ihnen ebenfalls anbieten. Fragen Sie uns danach.

Haben Sie Fragen?

Wenn Sie Fragen zu Nährwerten, Allergenen oder Zutaten in unse-ren Produkten haben, wenden Sie sich bitte an unsere Ansprech-partner. Hier erhalten Sie von uns detaillierte, auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Informationen.

Die Preise für die Menüs in den Spalten 1 bis 7 finden Sie in der aktuell gültigen Preisliste.

Wir behalten uns Änderungen der Speisekarte vor. Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung. Alle Abbildungen stellen Serviervorschläge dar.

Genaue Nährwertangaben für die einzelnen Menüs entnehmen Sie bitte den jeweiligen Menü-Etiketten oder erhalten Sie gerne auf Anfrage!

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon