

Bestellschein

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



Speisekarte

19. November bis 02. Dezember 2018

26. November bis 02. Dezember 2018

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. 26.11. 2018	1 1219 ○	2 7212 ○	3 6209 ○	4 4796 ○	5 4537 ○	6 8111 ○	7 D2 ○	Karotten-Suppe mit Petersilie verfeinert G, L ☑☑	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, G ☑☑	Gratinierter Gemüsepfannkuchen 2 hausgemachte Pfannkuchen, mit Erbsen, Karotten und Mais gefüllt, Käsesoße A1, C, G, L ☑☑☑	Frühlingscholle in heller Soße, fein mit Zitrone abgeschmeckt, dazu Gemüserais 3,8 BE A1, D, G, L ☑☑☑ LK	Hähnchengeschnetzeltes in Bratensoße, dazu Spinat und Kartoffelpüree 2,4 BE A1, G, L ☑☑☑ LK	2 Rinderrouladen »Hausfrauen Art«, fachmännisch von Hand gewickelte Rouladen mit Speck- und Zwiebelnfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, G, L, M ☑☑☑ ⑦	Frisches Obst der Saison
Di. 27.11. 2018	1 1220 ○	2 7123 ○	3 7720 ○	4 4531 ○	5 4636 ○	6 8027 ○	7 D3 ○	Sellerie-Suppe mit feinem Sellerie G, L ☑☑	Gemischte Bratenplatte Rind- und Schweinefleisch, Karottengemüse mit Petersilie, Salzkartoffeln A1, G, L ☑☑☑	Alaska-Seelachsfilet »Florentin« in Spinat-Käsesoße, mit Tomatenwürfeln, Salzkartoffeln A1, D, G, L ☑☑☑	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln 3,2 BE A1, C, G, L ☑☑☑ LK	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln 3,9 BE A1, G, L ☑☑☑ LK	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G, L ☑☑☑	Feiner Pudding
Mi. 28.11. 2018	1 1221 ○	2 7408 ○	3 6389 ○	4 4150 ○	5 4826 ○	6 8310 ○	7 D4 ○	Gemüse-Suppe mit feiner Gemüseeinlage G, L ☑☑	»Frikadelle Rustika« Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree A1, C, G, L ☑☑☑	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschauflauf, mit Zucker und Zimt garniert H1, A1, C, G ☑☑☑	Gedünstetes Rindfleisch in Kräutersoße, Frühlingsgemüse, Reis 3,8 BE A1, G, L ☑☑☑ LK	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfelter Schweinefleisch 3,3 BE A1, C, L ☑☑☑ LK	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L ☑☑☑☑	Süßes Gebäck
Do. 29.11. 2018	1 1222 ○	2 7609 ○	3 7507 ○	4 4634 ○	5 4771 ○	6 8421 ○	7 D1 ○	Geflügel-Cremesuppe mit Karotten und Sellerie A1, G, L ☑☑☑	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken A1, C, G, L, M, N ☑☑☑ ⑦	Gegrillter Putenbraten in Bratensoße, Apfelrotkohl, hausgemachte Serviettenknödel A1, C, G, L ☑☑☑	Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln 4,3 BE C, F, G, L ☑☑☑ LK	Alaska-Seelachsfiletschnitte »Neptun« in Tomatensoße, Gurken-Dillgemüse, Reis 3,3 BE D, G, L ☑☑☑ LK	Deftige Bauernschlachtplatte Kasseler Nacken, gepökeltes Bauchfleisch, hausgemachte Bratwurst und Leberknödel, Sauerkraut mit Speck, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln A1, C, G ☑☑☑☑ ③ ⑦	Fruchtiges Joghurt Dessert
Fr. 30.11. 2018	1 1216 ○	2 1311 ○	3 7412 ○	4 4160 ○	5 4925 ○	6 8510 ○	7 D2 ○	Tomaten-Suppe mit Muschelnudeln A1, C, G ☑☑☑	Schlemmerfiletschnitte »à la bordelaise« Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, D, G, L ☑☑☑☑ LK	Fleischkäse mit Zwiebelschmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln G ☑☑☑☑ ③ ⑦	Sahniges Rinderragout geschnetzeltes Rindfleisch mit Karottengemüse, Schlingli-Nudeln 3,8 BE A1, G, L ☑☑☑☑ LK	Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren 3,6 BE A1, C, G ☑☑☑☑ LK ⑨	Putengeschnetzeltes »Fürsterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüserais A1, G, L ☑☑☑☑ ⑦	Frisches Obst der Saison
Sa. 01.12. 2018	1 1217 ○	2 4659 ○	3 7613 ○	4 4821 ○	5 4417 ○	6 8719 ○	7 D3 ○	Broccoli-Rahmsuppe A1, G ☑☑☑	Champignonstroganoff in Rahmsauce, mit Nudeln A1, G, L ☑☑☑☑ LK	Maccaroni mit Tomatensoße geschnittene Krakauer A1, C, G, L, M ☑☑☑☑ ③ ⑦	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen 3,5 BE A1, C, L ☑☑☑☑ LK	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln 3,6 BE A1, C, G, L ☑☑☑☑ LK	Seelachsfilet paniert und goldbraun gebacken, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M ☑☑☑☑	Feiner Pudding
1. Advent So. 02.12. 2018	1 1218 ○	2 7519 ○	3 7128 ○	4 4209 ○	5 4203 ○	6 8024 ○	7 D4 ○	Kartoffel-Suppe G ☑☑	Putengeschnetzeltes in Bratensoße, Erbsen, Reis A1, G, L ☑☑☑	Rinderbrust in Meerrettichsoße Rote Bete, Petersilienkartoffeln G, L, O ☑☑☑ ③ ⑤	Schweinegeschnetzeltes »Stroganoff Art« mit Fingermöhren und Spätzle 3,3 BE A1, C, G, L ☑☑☑☑ LK	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln 3,4 BE A1, G, L ☑☑☑☑ LK	Nudelplatte Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung in Kräuter-Sahnesauce A1, C, G, L ☑☑☑☑	Süßes Gebäck



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!

19. bis 25. November 2018

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. 19.11.2018	Kartoffel-Suppe G  	Hacksteak in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L      ⑦	Panierter Seelachs in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M    ⑦	2 Fränkische Bratwürstchen hausgemacht, in Soße, mit Kohlrabi und Kartoffeln 3,3 BE A1, G, L     ⑦	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce 3,8 BE G, L   LK	Stroganoff-Topf geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L   	Feiner Pudding
Di. 20.11.2018	Karotten-Suppe mit Petersilie verfeinert G, L  	Nudeln mit Hackfleischsoße pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse A1, C, F, G, L, M, N   	Hühnerfrikassee mit Spargel, Karottenwürfeln und Erbsen, Salzkartoffeln C, G, L  	Grießbrei mit Mandarinen 3,5 BE A1, C, G    LK ⑨	Gemüse Eintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln 1,4 BE L  LK	Hähnchen »Swiss« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesauce mit Broccoli-röschen und Kartoffelpüree A1, G, L   	Süßes Gebäck
Mi. 21.11.2018	Sellerie-Suppe mit feinem Sellerie G, L  	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln C, G, L   LK	Panierte Jagdwurst mit Tomatensoße, Maccaroni A1, C, G, L, M, N    ③ ⑦	Fischragout »Helgoland« Alaska-Seelachswürfel in Gurkenrahmsauce, Kartoffeln 3,1 BE D, G, L, M   LK	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln 3,3 BE A1, G, L    LK	Ungarischer Feuertopf scharfer Eintopf aus Kidney-Bohnen, Kartoffeln, buntem Paprika, Mais, Zwiebeln und Speckwürfeln, dazu hausgemachte Cabanossi-Wurst G, L    ⑦	Fruchtiges Joghurt Dessert
Do. 22.11.2018	Gemüse-Suppe mit feiner Gemüseinlage G, L  	Hähnchenbrustfilet paniert auf Wirsinggemüse, Salzkartoffeln A1, L   ⑧	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung Vanillesauce A1, C, G    LK	Bunter Gemüse Eintopf mit Mini-Hackfleischklößchen 1,8 BE A1, C, L    LK	Lachsfiletschnitte in Bärlauch-Rahmsauce, Langkorn-Wildreis Mischung mit Gemüse 3,8 BE A1, D, G, L    LK	Schweineschnitzel »Mailand« paniert, mit Käse garniert, dazu italienische Gemüsesauce und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N    ⑦	Frisches Obst der Saison
Fr. 23.11.2018	Geflügel-Cremesuppe mit Karotten und Sellerie A1, G, L   	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M   	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons in heller Soße, Erbsen und gewürfelte Karotten, Spätzle-Nudeln A1, G, L   	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Weißkohl, Wirsing, Karotten, Blumenkohl und Erbsen 3,3 BE G, L  	Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsauce mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis 4,4 BE A1, G, L    LK	Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln G, L, O    ③ ⑤	Feiner Pudding
Sa. 24.11.2018	Tomaten-Suppe mit Muschelnudeln A1, C, G   	Schweinebraten in herzhafter Soße, Rosenkohl, Salzkartoffeln A1, G, L   	Gemüsepfanne mit Mini-Gemüse aultaschen Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons, mit Kräutern verfeinert A1, C, G, L, M   	Grillbraten in milder Bratensoße, mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln 2,7 BE A1, G, L, M, N    LK	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln 2,6 BE A1, C, G, L    LK	Hähnchenbrustfilet »Italian Style« im Backteig, dazu italienische Gemüsesauce, Spaghetti-Nudeln A1, C, G, L, M, N    	Süßes Gebäck
So. 25.11.2018	Broccoli-Rahmsuppe A1, G   	Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl A1, G, L    LK	Geschmorte Schweineschulter in Soße, dazu Gemüse und Salzkartoffeln L 	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl in Béchamelsoße und Petersilienkartoffeln 3,9 BE A1, G    ⑧	Gekochtes Rindfleisch in Kräutersauce Rote Bete, Kartoffeln 3,0 BE G, L   LK	Kräuterfisch Alaska-Seelachsfilet mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G, L  	Fruchtiges Joghurt Dessert

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 Nitrtpökelsalz

⑧ = mit Phosphat

⑨ = mit 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 unseren Produkten haben, wenden Sie sich bitte an unsere Ansprechpartner. 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.

Genauere 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