

Bestellschein

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

01. bis 07. April 2019

	1	2	3	4	5	6	7
Mo. 01.04. 2019	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Di. 02.04. 2019	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Mi. 03.04. 2019	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Do. 04.04. 2019	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Fr. 05.04. 2019	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Sa. 06.04. 2019	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
So. 07.04. 2019	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐



Speisekarte

25. März bis 07. April 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. 01.04. 2019	Kartoffel-Suppe G ☑ ☑	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, G ☑ ☑	Omelett »Gärtnerin« gefüllt mit Broccoli und Karotten, Kräuter-Kartoffelpüree A1, C, G ☑ ☑ ☑	Frühlingscholle in heller Soße, fein mit Zitrone abgeschmeckt, dazu Gemüsereis 3,8 BE A1, D, G ☑ ☑ ☑ LK	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, Broccoli, Spätzle 4,0 BE A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑ LK ① ⑥	2 Rinderrouladen »Hausfrauen Art«, fachmännisch von Hand gewickelte Rouladen mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, G, L, M ☑ ☑ ☑ ☑ ⑦	Frisches Obst der Saison
Di. 02.04. 2019	Karotten-Suppe mit Petersilie verfeinert G, L ☑ ☑	Gemischte Bratenplatte Rind- und Schweinefleisch, Karottengemüse mit Petersilie, Salzkartoffeln A1, G, L ☑ ☑ ☑	Alaska-Seelachsfilet »Florentin« in Spinat-Käsesoße, mit Tomatenwürfeln, Salzkartoffeln 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 Sahneseße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G ☑ ☑ ☑ ☑	Feiner Pudding
Mi. 03.04. 2019	Sellerie-Suppe mit feinem Sellerie 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, A3, A1, C, G ☑ ☑ ☑	Kalbfleischbällchen in Sahneseße, Karottengemüse, Kartoffelpüree 2,9 BE A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑ LK	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch 3,3 BE A1, C ☑ ☑ ☑ ☑ LK	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahneseße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L ☑ ☑ ☑ ☑	Süßes Gebäck
Do. 04.04. 2019	Gemüse-Suppe mit feiner Gemüsebeilage G, L ☑ ☑	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken A1, C, M, N ☑ ☑ ☑ ⑦	Hühnerfrikassee mit Spargel, Karottenwürfeln und Erbsen, Salzkartoffeln C, G ☑ ☑ ☑	Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln 4,3 BE C, F, G, L ☑ ☑ ☑ ☑ LK	Alaska-Seelachsfiletschnitte »Neptun« in Tomatensoße, Gurken-Dillgemüse, Reis 3,1 BE D, L ☑ ☑	Schnitzel »Altbayerische Art« Schweineschnitzel mit Meerrettich-Senf-Panade, garniert mit Röstzwiebeln und Käse, dazu Semmelknödel in Pilz-Sahneseße mit Weißwein verfeinert A1, C, G, L, M ☑ ☑ ☑ ☑ ☑	Fruchtiges Joghurt Dessert
Fr. 05.04. 2019	Geflügel-Cremesuppe mit Karotten und Sellerie A1, G, L ☑ ☑ ☑ ☑	Schlemmerfiletschnitte »à la bordelaise« Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, D, G, L ☑ ☑ ☑ ☑ LK	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln A1, G, L ☑ ☑ ☑ ☑ ☑ 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 Sahneseße mit Champignons, Gemüsereis A1, G, L ☑ ☑ ☑ ☑ ☑ ⑦	Frisches Obst der Saison
Sa. 06.04. 2019	Tomaten-Suppe mit Muschelnudeln A1, C, G ☑ ☑ ☑ ☑	Champignonstrogan in Rahmsoße, mit Nudeln A1, G, L ☑ ☑ ☑ ☑ LK	Maccaroni mit Tomatensoße geschnittene Krakauer A1, C, G, L, M ☑ ☑ ☑ ☑ ☑ 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
So. 07.04. 2019	Broccoli-Rahmsuppe A1, G ☑ ☑ ☑	Putengeschnetzeltes in Bratensoße, mit Erbsenreis 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-Sahneseße 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!

25. bis 31. März 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. 25.03.2019	Broccoli-Rahmsuppe A1, G ☞☞☞	Hähnchen »Cordon bleu« zartes paniertes Hähnchenschnitzel, gefüllt mit Putenformschinken und Käse, Karottengemüse in Petersiliensoße, Kartoffelpüree A1, G, L ☞☞☞ ⑦	Panierter Seelachs in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M ☞☞☞	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße, Pastinakengemüse, bunte Nudeln 4,4 BE A1, C, G, L, M, N ☞☞ LK	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. 26.03.2019	Kartoffel-Suppe G ☞☞	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons in heller Soße, Erbsen und gewürfelte Karotten, Spätzle-Nudeln A1, G, L ☞☞☞	Putenrollbraten in Bratensoße, mit Romano- bohnen und Kartoffelknödeln A1, C, G, L ☞☞☞	Grießbrei mit Mandarinen 3,9 BE A1, C, G ☞☞☞ LK ① ⑥	Gemüse Eintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln 1,4 BE L ☞ LK	Hähnchenbrustfilet »Italian Style« im Backteig, dazu italienische Gemüsesoße, Spaghetti-Nudeln A1, C, G, L, M, N ☞☞☞☞	Süßes Gebäck
Mi. 27.03.2019	Karotten-Suppe mit Petersilie verfeinert G, L ☞☞	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln C, G ☞☞ LK	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch, in würziger Soße, Reis A1, C, G, L ☞☞☞☞ ⑦	Alaska-Seelachs natur in Filetform, mit Dillsoße, Spinat und Kartoffeln 2,9 BE A1, C, D, G, M ☞☞☞	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 haus- gemachte Cabanossi-Wurst L ☞ ⑦	Fruchtiges Joghurt Dessert
Do. 28.03.2019	Sellerie-Suppe mit feinem Sellerie G, L ☞☞	Nudeln mit Hackfleischsoße pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse A1, C, F, G, L, M, N ☞☞☞	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung Vanillesoße A1, C, G ☞☞☞	Bunter Gemüse Eintopf mit Mini-Hackfleisch- klößchen 1,8 BE A1, C, L ☞☞☞ LK	Lachsfiletschnitte in Bärlauch-Rahmsauce, Langkorn-Wildreis Mischung mit Gemüse 4,2 BE A1, D, G, L ☞☞☞	Schweineschnitzel »Mailand« paniert, mit Käse garniert, dazu italienische Gemüse- soße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N ☞☞☞ ⑦	Frisches Obst der Saison
Fr. 29.03.2019	Gemüse-Suppe mit feiner Gemüse einlage G, L ☞☞	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, Kräuter-Senf- soße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M ☞☞☞	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree G, L ☞☞☞	Kartoffel-Gemüse auflauf mit Weißkohl, Wirsing, Karotten, Blumenkohl und Erbsen 3,3 BE G ☞☞	Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsauce mit Steckrüben-Kohlrabi- gemüse und Kräuterreis 4,4 BE A1, G, L ☞☞☞ LK	Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln G, L, O ☞☞ ③ ⑤	Feiner Pudding
Sa. 30.03.2019	Geflügel-Cremesuppe mit Karotten und Sellerie A1, G, L ☞☞☞	Hacksteak in Bratensoße, Bohnen- gemüse, Salzkartoffeln A1, C, L ☞☞☞ ⑦	Gemüsepfanne mit Mini-Gemüse aultaschen Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champi- gnons, mit Kräutern verfeinert A1, C, L ☞☞	2 Fränkische Bratwürstchen hausgemacht, in Soße, mit Kohlrabi und Kartoffeln 3,3 BE A1, G, L ☞☞☞☞ ⑦	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Finger- möhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln 2,6 BE A1, C, G ☞☞☞ LK	Hähnchen »Swiss« feine Hähnchenbrustfilet- stücke in würziger Pfeffer- Käsesauce mit Broccoli- röschen und Kartoffelpüree G, L ☞☞	Süßes Gebäck
So. 31.03.2019	Tomaten-Suppe mit Muschelnudeln A1, C, 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 ☞☞	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 Natriumnitrit

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