

Bestellschein

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

11. bis 17. Juni 2018

	1	2	3	4	5	6	7
Mo. 11.06.2018	<input type="radio"/>						
Di. 12.06.2018	<input type="radio"/>						
Mi. 13.06.2018	<input type="radio"/>						
Do. 14.06.2018	<input type="radio"/>						
Fr. 15.06.2018	<input type="radio"/>						
Sa. 16.06.2018	<input type="radio"/>						
So. 17.06.2018	<input type="radio"/>						

Menü	1 Tagessuppe <small>(nur in Zusammenhang mit einem Hauptmenü bestellbar)</small>	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leckerer mit BE-Angabe	5 Lecker und leicht <small>(teilw. mit Angabe der Proteinheiten)</small>	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Dessert <small>(nur in Zusammenhang mit einem Hauptmenü bestellbar)</small>
Mo. 11.06.2018	Karotten-Suppe mit Petersilie verfeinert <small>G, L</small>	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln <small>A1, C, G</small>	Gratinierte Gemüsepfannkuchen 2 hausgemachte Pfannkuchen, mit Erbsen, Karotten und Mais gefüllt, Käsesoße <small>A1, C, G, L</small>	Frühlingsscholle in heller Soße, fein mit Zitrone abgeschmeckt, dazu Gemüserais <small>3,8 BE</small> <small>A1, D, G, L</small>	Hähnchengeschnetzeltes in Bratensoße, dazu Spinat und Kartoffelpüree <small>2,4 BE</small> <small>A1, G, L</small>	2 Rinderrouladen »Hausfrauen Art«, fachmännisch von Hand gewickelte Rouladen mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln <small>A1, G, L, M</small>	Frisches Obst der Saison
Di. 12.06.2018	Sellerie-Suppe mit feinem Sellerie <small>G, L</small>	Gemischte Bratenplatte Rind- und Schweinefleisch, Karottengemüse mit Petersilie, Salzkartoffeln <small>A1, G, L</small>	Alaska-Seelachsfilet »Florentin« in Spinat-Käsesoße, mit Tomatenwürfeln, Salzkartoffeln <small>A1, D, G, L</small>	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln <small>3,2 BE</small> <small>A1, C, G, L</small>	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln <small>3,9 BE</small> <small>A1, G, L</small>	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln <small>A1, G, L</small>	Feiner Pudding
Mi. 13.06.2018	Gemüse-Suppe mit feiner Gemüseeinlage <small>G, L</small>	»Frikadelle Rustika« Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree <small>A1, C, G, L</small>	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschaufauf, mit Zucker und Zimt garniert <small>H1, A1, C, G</small>	Gedünstetes Rindfleisch in Kräutersoße, Frühlingsgemüse, Reis <small>3,8 BE</small> <small>A1, G, L</small>	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch <small>3,3 BE</small> <small>A1, C, L</small>	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln <small>A1, C, G, L</small>	Süßes Gebäck
Do. 14.06.2018	Geflügel-Cremesuppe mit Karotten und Sellerie <small>A1, G, L</small>	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken <small>A1, C, G, L, M, N</small>	Putenrollbraten in Bratensoße, mit Romanobohnen und Kartoffelknödeln <small>A1, C, G, L</small>	Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln <small>4,3 BE</small> <small>C, F, G, L</small>	Alaska-Seelachsfilet-Schnitt »Neptun« in Tomatensoße, Gurken-Dillgemüse, Reis <small>3,3 BE</small> <small>D, G, L</small>	Deftige Bauernschlachtplatte Kasseler Nacken, gepökeltes Bauchfleisch, hausgemachte Bratwurst und Leberknödel, Sauerkraut mit Speck, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln <small>A1, C, G</small>	Fruchtiges Joghurdessert
Fr. 15.06.2018	Tomaten-Suppe mit Muschelnudeln <small>A1, C, G</small>	Schlemmerfiletschnitte »à la bordelaise« Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karottengemüse, Salzkartoffeln <small>A1, D, G, L</small>	Fleischkäse mit Zwiebelschmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln <small>G</small>	Sahniges Rinderragout geschnetzeltes Rindfleisch mit Karottengemüse, Schlingli-Nudeln <small>3,8 BE</small> <small>A1, G, L</small>	Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren <small>3,6 BE</small> <small>A1, C, G</small>	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüserais <small>A1, G, L</small>	Frisches Obst der Saison
Sa. 16.06.2018	Broccoli-Rahmsuppe <small>0</small> <small>A1, G</small>	Champignonstroganoff in Rahmsauce, mit Nudeln <small>A1, G, L</small>	Maccaroni mit Tomatensoße geschnittene Krakauer <small>A1, C, G, L, M</small>	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen <small>3,5 BE</small> <small>A1, C, L</small>	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln <small>3,6 BE</small> <small>A1, C, G, L</small>	Seelachsfilet paniert und goldbraun gebacken, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln <small>A1, C, D, G, L, M</small>	Feiner Pudding
So. 17.06.2018	Kartoffel-Suppe <small>G</small>	Putengeschnetzeltes in Bratensoße, Erbsen, Reis <small>A1, G, L</small>	Rinderbrust in Meerrettichsoße Rote Bete, Petersilienkartoffeln <small>G, L, O</small>	Schweinegeschnetzeltes »Stroganoff Art« mit Fingermöhren und Spätzle <small>3,3 BE</small> <small>A1, C, G, L</small>	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln <small>3,4 BE</small> <small>A1, G, L</small>	Nudelplatte Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung in Kräuter-Sahnesoße <small>A1, C, G</small>	Süßes Gebäck

Speisekarte



Piktogramme:
 = vegetarische Menüs
 = enthält Rindfleisch
 = enthält Schweinefleisch
 = enthält Geflügel
 = enthält Fisch
 = würzige Knoblauchnote
 = enthält Alkohol
 = enthält Gluten
 = enthält Laktose

Kennzeichnungen:
 (L) = 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)

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



Arbeiter-Samariter-Bund

Bitte auf der Rückseite Namen und Anschrift eintragen!

Wir helfen hier und jetzt.



Arbeiter-Samariter-Bund

