

Bestellschein

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

02. bis 08. April 2018

	1	2	3	4	5	6	7
Ostermontag Mo. 02.04.2018	1216	7211	7606	4502	4120	8711	D4
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Di. 03.04.2018	1217	7414	7412	4409	4727	8001	D1
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Mi. 04.04.2018	1218	7126	7808	4710	4922	8404	D2
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Do. 05.04.2018	1219	7812	7213	4621	4541	8097	D3
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Fr. 06.04.2018	1220	7612	7712	4925	4406	8534	D4
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sa. 07.04.2018	1221	7713	7429	4821	4637	8094	D1
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
So. 08.04.2018	1222	1314	7229	4500	4204	8027	D2
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<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>
Ostermontag Mo. 02.04.2018	Tomaten-Suppe mit Muschelnudeln A1, C, G ☑☑☑	Jägerschnitzel vom Schwein, in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, G, L ☑☑☑	Gemüsepfanne mit Mini-Gemüseaultaschen Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons, mit Kräutern verfeinert A1, C, G, L, M ☑☑☑	Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis 3,8 BE C, G, L ☑☑	Rinderschmorbraten mit Blumenkohl, Petersilienkartoffeln 2,8 BE A1, G, L ☑☑☑	Kräuterfisch Alaska-Seelachsfilet mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G, L ☑☑	Süßes Gebäck
Di. 03.04.2018	Broccoli-Rahmsuppe A1, G ☑☑☑	Hacksteak in Rahmsoße Blumenkohl, Salzkartoffeln wieder da! A1, C, G, L ☑☑☑☑	Fleischkäse mit Zwiebelschmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln G ☑☑☑	2 Fränkische Bratwürstchen hausgemacht, in Soße, mit Kohlrabi und Kartoffeln 3,3 BE A1, G, L ☑☑☑☑	Lachspfanne Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten 4,3 BE A1, D, G, L ☑☑☑☑	Herzhafter Nudelteller deftige Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, hausgemachten Gemüseaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, verfeinert mit Weißwein A1, C, G, L, M ☑☑☑☑	Fruchtiges Joghurt Dessert
Mi. 04.04.2018	Kartoffel-Suppe G ☑☑	Zwiebelfleisch geschneitztes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle wieder da! A1, C, L ☑☑	Hühnersuppentopf »Hausfrauen Art« gewürfeltes Huhnfleisch mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten A1, C, L ☑☑	Lachsfiletschnitte in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn-Wildreismischung mit Gemüse 3,8 BE A1, D, G, L ☑☑☑	Grießbrei mit Mandarinen 3,5 BE A1, C, G ☑☑☑	2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L ☑☑☑	Frisches Obst der Saison
Do. 05.04.2018	Karotten-Suppe mit Petersilie verfeinert G, L ☑☑	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst L ☑☑	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüserais wieder da! A1, G, L ☑☑☑	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße 3,8 BE G, L ☑☑	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, Broccoli, Spätzle 3,7 BE A1, C, G, L ☑☑☑☑	Hackfleischklößchen »Zigeuner Art« in pikanter Zucchini-Paprikasoße, Käse-Maccaroni A1, C, G, L ☑☑☑☑	Feiner Pudding
Fr. 06.04.2018	Sellerie-Suppe mit feinem Sellerie G, L ☑☑	Nudeln mit Hackfleischsoße pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse A1, C, F, G, L, M, N ☑☑☑	Paniertes 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 ☑☑☑	Hackbraten »Esterhazy« in feiner Bratensoße, mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli- und Blumenkohlrischen, Kartoffelpüree 3,3 BE A1, C, G, L, M ☑☑☑☑	Hähnchen »Swiss« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoli-rischen und Kartoffelpüree A1, G, L ☑☑☑	Süßes Gebäck
Sa. 07.04.2018	Gemüse-Suppe mit feiner Gemüseeeinlage G, L ☑☑	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M ☑☑☑	Panierte Jagdwurst mit Tomatensoße, Maccaroni A1, C, G, L, M, N ☑☑☑	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen 3,5 BE A1, C, L ☑☑☑	Fränkisches Grünkernkühle Getreidebratling im Gemüsebett, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln 4,3 BE A1, C, G, L ☑☑☑☑	Stroganoff-Topf geschneitztes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L ☑☑☑☑	Fruchtiges Joghurt Dessert
So. 08.04.2018	Geflügel-Cremesuppe mit Karotten und Sellerie A1, G, L ☑☑☑	2 Spiegeleier auf Spinat, Salzkartoffeln C, G, L ☑☑	Geschmorte Schweinschulter in Soße, dazu Gemüse und Salzkartoffeln L ☑	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl in Béchamelsoße und Petersilienkartoffeln 3,9 BE A1, G ☑☑☑	Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln 3,2 BE A1, G, L, M ☑☑☑☑	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pflirsichwürfeln A1, G, L ☑☑☑☑	Frisches Obst der Saison

Speisekarte



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)

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!

Wir helfen hier und jetzt.



Bitte auf der Rückseite Namen und Anschrift eintragen!

Bestellschein

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

26. März bis 01. April 2018

	1	2	3	4	5	6	7
Mo. 26.03.2018	1216	7202	7513	4223	4630	8787	D1
Di. 27.03.2018	1217	7715	7614	4400	4501	8115	D2
Mi. 28.03.2018	1218	7914	7315	4706	4227	8504	D3
Do. 29.03.2018	1219	7432	7608	4619	4824	8423	D4
Karfreitag Fr. 30.03.2018	1220	7860	7453	4516	4702	8067	D1
Kar-samstag Sa. 31.03.2018	1221	4663	7816	4920	4122	8037	D2
Oster-sonntag So. 01.04.2018	1222	7557	7225	4155	4664	8284	D3

Zu Hause genießen ...

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. 26.03.2018	Tomaten-Suppe mit Muschelnudeln A1, C, G ☑☑☑	Kasseler Braten in Soße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln wieder da! A1, G, L ☑☑☑ ③ ⑦	Truthahnschnitzel »natur« in Rahmsauce, Finger-möhren und Erbsen, Langkornreis A1, C, G, L ☑☑☑	Schweineroulade mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree A1, C, G, L ☑☑☑ ① ⑦	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Finger-möhren und Broccoli, Salzkartoffeln ☑	Wildlachs à la Florentin Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, mit Weißwein verfeinert, dazu Bandnudeln A1, C, D, G ☑☑☑☑☑	Fruchtiges Joghurtdessert
Di. 27.03.2018	Broccoli-Rahmsuppe A1, G ☑☑☑	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M ☑☑☑	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A1, C, G, L ☑☑☑	Hacksteak in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoli-gemüse und Schlingli-Nudeln 3,6 BE A1, C, G, L, M ☑☑☑☑ ①	Hähnchenbrust in feiner Soße mit Apfelwürfeln, Gemüsereis mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen 4,4 BE A1, L ☑☑ ①	Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln G, L, O ☑☑ ③ ⑤	Frisches Obst der Saison
Mi. 28.03.2018	Kartoffel-Suppe G ☑☑	Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln A1, C, G ☑☑☑	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree A1, G, L ☑☑☑☑	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, mit Remouladensoße, Kartoffeln 3,9 BE A1, C, D, G, L, M ☑☑☑	Schweinebraten »Hausfrauen Art« Gemüse aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, Spätzle 3,3 BE A1, C, G, L, M ☑☑☑☑ ①	Hühnerfrikassee mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, Reis C, G ☑☑	Feiner Pudding
Do. 29.03.2018	Karotten-Suppe mit Petersilie verfeinert G, L ☑☑	Geflügelbratwurst Kohlrabigemüse, Stampfkartoffeln A1, G, L ☑☑☑	Spaghetti »Neptun« in sahniger Tomaten-Lauchsoße, mit Alaska-Seelachsfiletstücken A1, C, D, G, L ☑☑☑	Salzkartoffeln mit hessischer »Grüner Soße« Grüne Soße (cremige kalte Kräutersoße mit Sauerrahm und Ei) wieder da! C, G, M ☑☑	Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln 3,3 BE A1, C, L ☑☑ ①	Italienische Hacksteaks aus eigener Herstellung, mit Käse garniert, Maccaroni-Nudeln mit Tomaten-Gemüse-soße A1, C, G, L ☑☑☑☑	Süßes Gebäck
Karfreitag Fr. 30.03.2018	Sellerie-Suppe mit feinem Sellerie G, L ☑☑	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelstückchen und Schweinefleischwürfeln A1, L ☑☑ ⑦	Schwarzwurzeln mit Hackfleischklößchen in heller Soße, Salzkartoffeln A1, C, G, L ☑☑☑	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesauce mit Gemüse- und Nudeln 3,3 BE A1, C, G, L ☑☑☑ ① ⑨	Kabeljaufletschnitte in Dillrahmsauce, Kartoffeln 3,6 BE D, G, L, M ☑☑ ①	Mozzarella-Kartoffel-Plätzchen garniert mit Tomatenscheiben und Käse, dazu Gemüseplatte naturell A1, C, G, L ☑☑☑☑	Fruchtiges Joghurtdessert
Kar-samstag Sa. 31.03.2018	Gemüse-Suppe mit feiner Gemüseeinlage G, L ☑☑	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln A1, C, G, L, M ☑☑☑	Kartoffelsuppe »Norddeutsche Art« mit geschnittenen Wiener Würstchen L, M ☑ ③ ⑦	Pfannkuchen mit Sauerkirschfüllung und Vanillesoße 4,0 BE A1, C, G ☑☑☑ ⑨	Rinderleber in feiner Soße, mit Kohlrabi-Karottengemüse, Kartoffelpüree 2,8 BE A1, G, L ☑☑☑☑ ①	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis C, G, L ☑☑☑	Frisches Obst der Saison
Oster-sonntag So. 01.04.2018	Geflügel-Cremesuppe mit Karotten und Sellerie A1, G, L ☑☑☑	Hähnchenkeule »Landfrau« auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln wieder da! G, L ☑☑	Hessisches Schmandschnitzel paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsauce, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L ☑☑☑	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohnengemüse, Salzkartoffeln 3,0 BE G, L, O ☑☑ ③ ⑤	Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln 3,6 BE A1, C, G, M ☑☑☑ ⑨	Szegediner Gulasch Schweinegulasch, mit Sauerkraut in herzhafter Soße, dazu Serviettenknödel A1, C, G, L ☑☑☑☑	Feiner Pudding

Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen!

Wir verwöhnen Sie gerne kulinarisch! Hochwertige Zutaten, perfekt zubereitet und mit einem Lächeln serviert – das klingt wie der Besuch in einem gehobenen Restaurant, ist aber das Leistungsversprechen des ASB.

Wir servieren Ihnen täglich Ihr Wunsch-Menü, komplett zubereitet, direkt auf Ihren Tisch. Sie müssen nur noch genießen.

Und das sollten Ihre Erwartungen an uns sein:

- Unsere Küche steht für handwerklich ausgereifte Kochkunst!
- Beste Zutaten bilden die Basis für die hohe Qualität unserer Speisen!
- Die für Sie zubereiteten Menüs sind ausgewogen, abwechslungsreich und vor allem lecker!
- Unser variantenreicher Speiseplan erfüllt Ihre Wünsche von der einfachen Mahlzeit bis zum Schlemmermenü – auf Wunsch jeweils mit Tagessuppe und Dessert!
- Wir servieren bei Ihnen zu Hause an jedem Tag – auch an Sonn- und Feiertagen!
- Unsere freundlichen Menükuriere helfen Ihnen gerne – sprechen Sie uns an!

Unser Qualitätsversprechen an Sie nehmen wir sehr ernst. Das unterstreicht unser Reinheitsgebot**, das für alle Menüs in dieser Speisekarte gilt:

- Keine Geschmacksverstärker!
- Keine Konservierungsstoffe*!
- Keine künstlichen Farb- und Aromastoffe!



* mit Ausnahme von Nitritpökelsalz

** Die Einhaltung des Reinheitsgebotes garantieren wir bei allen Menüs in dieser Speisekarte, nicht bei sonstigen Produkten!

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Ihr Menü-Service des ASB in Hessen

Die Allergenkennzeichnungen – nach der Lebensmittelinformations-Verordnung

(A) enthält Gluten	B enthält Krebstiere	(H) enthält Schalenfrüchte	L enthält Sellerie
A1 enthält Weizen	C enthält (Hühner-) Ei	H1 enthält Mandeln	M enthält Senf
A2 enthält Roggen	D enthält Fisch	H2 enthält Haselnüsse	N enthält Sesam
A3 enthält Gerste	E enthält Erdnuss	H3 enthält Walnüsse	O enthält Sulfit/ Schwefeldioxid
A4 enthält Hafer	F enthält Sojabohnen	H4 enthält Kaschunisse	P enthält Lupine
A5 enthält Dinkel	G enthält Milch und Milchprodukte	H5 enthält Pecannüsse	R enthält Weichtiere
A6 enthält Kamut		H6 enthält Paranüsse	
		H7 enthält Pistazien	
		H8 enthält Macadamianüsse	

Die Allergenkennzeichnung bezieht sich auf die Menüs 1 bis 6, Desserts in Menü 7 sind davon ausgenommen.

Wir helfen hier und jetzt.



Arbeiter-Samariter-Bund

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)

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!

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon