

Bestellschein

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

30. April bis 06. Mai 2018

	1	2	3	4	5	6	7
Mo. 30.04.2018	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Di. 01.05.2018	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Mi. 02.05.2018	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Do. 03.05.2018	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Fr. 04.05.2018	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Sa. 05.05.2018	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
So. 06.05.2018	<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>
Mo. 30.04.2018	Tomaten-Suppe mit Muschelnudeln A1, C, G ☑☑☑	Champignon-Topf in Rahmsoße, mit Nudeln A1, G, L ☑☑☑	Gratinierter Gemüsepfannkuchen 2 hausgemachte Pfannkuchen, mit Erbsen, Karotten und Mais gefüllt, Käsesoße A1, C, G, L ☑☑☑	Frühlingsscholle in heller Soße, fein mit Zitrone abgeschmeckt, dazu Gemüseris 3,8 BE A1, D, G, L ☑☑☑	Hähnchengeschnetzeltes in Bratensoße, dazu Spinat und Kartoffelpüree 2,4 BE A1, G, L ☑☑☑	2 Rinderrouladen »Hausfrauen Art«, fachmännisch von Hand gewickelte Rouladen mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, G, L, M ☑☑☑	Frisches Obst der Saison
Di. 01.05.2018	Broccoli-Rahmsuppe A1, G ☑☑☑	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, G ☑☑	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 ☑☑☑	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln 3,9 BE A1, G, L ☑☑☑	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G, L ☑☑☑	Feiner Pudding
Mi. 02.05.2018	Kartoffel-Suppe G ☑☑	»Frikadelle Rustika« Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree A1, C, G, L ☑☑☑	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschaufauf, mit Zucker und Zimt garniert H1, A1, C, G ☑☑☑	Gedünstetes Rindfleisch mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch 3,3 BE A1, C, L ☑☑☑	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch 3,3 BE A1, C, L ☑☑☑	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L ☑☑☑☑	Süßes Gebäck
Do. 03.05.2018	Karotten-Suppe mit Petersilie verfeinert G, L ☑☑	Schinken-Nudeln mit Röhrei und magerem, rohem Schinken A1, C, G, L, M, N ☑☑☑	Putenrollbraten in Bratensoße, mit Romanobohnen und Kartoffelknödeln A1, C, G, L ☑☑☑	Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln 4,3 BE C, F, G, L ☑☑	Alaska-Seelachsfilet »Neptun« in Tomatensoße, Gurken-Dillgemüse, Reis 3,3 BE D, G, L ☑☑	Deftige Bauernschlachtplatte Kasseler Nacken, gepökeltes Bauchfleisch, hausgemachte Bratwurst und Leberknödel, Sauerkraut mit Speck, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln A1, C, G ☑☑☑	Fruchtiges Joghurdessert
Fr. 04.05.2018	Sellerie-Suppe mit feinem Sellerie G, L ☑☑	Schlemmerfiletschnitte »à la bordelaise« Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, D, G, L ☑☑☑☑	Fleischkäse mit Zwiebelschmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln G ☑☑☑	Sahniges Rinderragout geschnetzeltes Rindfleisch mit Karottengemüse, Schlingli-Nudeln 3,8 BE A1, G, L ☑☑☑☑	Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren 3,6 BE A1, C, G ☑☑☑	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüseris A1, G, L ☑☑☑☑	Frisches Obst der Saison
Sa. 05.05.2018	Gemüse-Suppe mit feiner Gemüseeinlage G, L ☑☑	Salzkartoffeln mit Speisequark Speisequarkzubereitung mit Sahne und Schnittlauch G, L ☑☑	Maccaroni mit Tomatensoße geschnittene Krakauer A1, C, G, L, M ☑☑☑	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen 3,5 BE A1, C, L ☑☑☑☑	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln 3,6 BE A1, C, G, L ☑☑☑☑	Seelachsfilet paniert und goldbraun gebacken, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M ☑☑☑☑	Feiner Pudding
So. 06.05.2018	Geflügel-Cremesuppe mit Karotten und Sellerie A1, G, L ☑☑☑	Putengeschnetzeltes in Bratensoße, Erbsen, Reis A1, G, L ☑☑☑	Rinderbrust in Meerrettichsoße Rote Bete, Petersilienkartoffeln G, L, O ☑☑☑	Schweinegeschnetzeltes »Stroganoff Art« mit Fingermöhren und Spätzle 3,3 BE A1, C, G, L ☑☑☑☑	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfl-Nudeln 3,4 BE A1, G, L ☑☑☑☑	Nudelplatte Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Sahnesoße A1, C, G, L ☑☑☑☑	Süßes Gebäck

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.

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

Wir helfen hier und jetzt.



Arbeiter-Samariter-Bund



Arbeiter-Samariter-Bund

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!

23. bis 29. April 2018

	1	2	3	4	5	6	7
Mo. 23.04.2018	1216	7431	7712	4409	4621	8094	D3
Di. 24.04.2018	1217	7612	7515	4922	4810	8534	D4
Mi. 25.04.2018	1218	4601	7429	4228	4202	8800	D1
Do. 26.04.2018	1219	7510	7919	4807	4710	8002	D2
Fr. 27.04.2018	1220	7713	7216	4656	4536	8115	D3
Sa. 28.04.2018	1221	7208	7606	4707	4311	8525	D4
So. 29.04.2018	1222	4622	7229	4500	4154	8711	D1

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 Broteinheiten)</small>	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Dessert <small>(nur in Zusammenhang mit einem Hauptmenü bestellbar)</small>
Mo. 23.04.2018	Tomaten-Suppe mit Muschelnudeln A1, C, G ☑☑☑	Jägerklößchen Hackfleischklößchen in Pilzrahmsauce, Kohlrabi-Steckrübengemüse, bunte Nudeln A1, C, G, L ☑☑☑☑	Panierter Seelachs in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M ☑☑☑☑	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 ☑☑	Stroganoff-Topf geschneitztes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L ☑☑☑☑	Feiner Pudding
Di. 24.04.2018	Broccoli-Rahmsuppe A1, G ☑☑☑	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 ☑☑☑ ⑨	Gemüseintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln 1,4 BE L ☑ ☒	Hähnchen »Swiss« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesauce mit Broccoli-röschen und Kartoffelpüree A1, G, L ☑☑☑☑	Süßes Gebäck
Mi. 25.04.2018	Kartoffel-Suppe G ☑☑	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln C, G, L ☑☑	Panierte Jagdwurst in milder Bratensoße, Maccaroni A1, C, G, L, M, N ☑☑☑☑ ③ ⑦	Grillbraten in milder Bratensoße, mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln 2,7 BE A1, G, L, M, N ☑☑☑☑ ☒	Sahnegeschneitztes vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln 3,3 BE A1, G, L ☑☑☑☑ ☒	Ungarischer Feuertopf scharfer Eintopf aus Kidney-Bohnen, Kartoffeln, buntem Paprika, Mais, Zwiebeln und Speckwürfeln, dazu hausgemachte Cabanossi-Wurst G, L ☑☑☑☑ ⑦	Fruchtiges Joghurtdessert
Do. 26.04.2018	Karotten-Suppe mit Petersilie verfeinert G, L ☑☑	Hähnchen »Cordon bleu« zartes paniertes Hähnchenschnitzel, gefüllt mit Putenformschinken und Käse, Karottengemüse in Petersiliensoße, Kartoffelpüree A1, G, L ☑☑☑☑ ⑦	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung Vanillesoße A1, C, G ☑☑☑	Bunter Gemüseeintopf mit Mini-Hackfleischklößchen 1,8 BE A1, C, L ☑☑☑☑ ☒	Lachsfiletschnitte in Bärlauch-Rahmsauce, Langkorn-Wildreismischung mit Gemüse 3,8 BE A1, D, G, L ☑☑☑☑	Schweineschnitzel »Mailand« paniert, mit Käse garniert, dazu italienische Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N ☑☑☑☑☑ ⑦	Frisches Obst der Saison
Fr. 27.04.2018	Sellerie-Suppe mit feinem Sellerie G, L ☑☑	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M ☑☑☑☑	Schweinegeschneitztes mit Champignons in heller Soße, Erbsen und gewürfelte Karotten, Spätzle-Nudeln A1, G, L ☑☑☑☑	Kartoffel-Gemüseaufbau 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 ☑☑☑☑ ☒	Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln G, L, O ☑☑☑☑ ③ ⑤	Feiner Pudding
Sa. 28.04.2018	Gemüse-Suppe mit feiner Gemüseeinlage G, L ☑☑	Schweinenackensteak Pfannengemüse, Salzkartoffeln M, N ☑	Gemüsepfanne mit Mini-Gemüsemaultaschen Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons, mit Kräutern verfeinert A1, C, G, L, M ☑☑☑☑	Fischragout »Helgoland« Alaska-Seelachswürfel in Gurkenrahmsauce, Kartoffeln 3,1 BE D, G, L, M ☑☑☑	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermais, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln 2,6 BE A1, C, G, L ☑☑☑☑ ☒	Hähnchenbrustfilet »Italian Style« im Backteig, dazu italienische Gemüsesauce, Spaghetti-Nudeln A1, C, G, L, M, N ☑☑☑☑☑☑	Süßes Gebäck
So. 29.04.2018	Geflügel-Cremesuppe mit Karotten und Sellerie A1, G, L ☑☑☑☑	Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl A1, G, L ☑☑☑☑	Geschmorte Schweineschulter in Soße, dazu Gemüse und Salzkartoffeln L ☑	Panierter 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 ☑☑☑☑ ☒	Kräuterfisch Alaska-Seelachsfilet mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G, L ☑☑☑☑	Fruchtiges Joghurtdessert

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 Kaschunüsse	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.



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 Servievorschläge 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 _____