

# Speisekarte



Wir helfen hier und jetzt.

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!

**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.

**Spezielle Kostformen**  
wie z.B. pürierte Menüs können wir Ihnen ebenfalls anbieten. Fragen Sie uns danach.

**Zusatzstoffe:**  
① = mit Farbstoff  
③ = mit Antioxidationsmittel  
⑤ = geschwefelt  
⑦ = mit Nitritpökelsalz  
⑧ = mit Phosphat  
⑨ = mit Süßungsmittel(n)

**Kennzeichnungen:**  
Ⓚ = Leichte Vollkost  
◇ = aus kontrolliert biologischem Anbau

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

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>
<b>Mo.</b> 19.03.2018	Tomaten-Suppe mit Muschelnudeln A1, C, G ☑☑☑	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 ☑☑☑	Frühlingsscholle in heller Soße, fein mit Zitrone abgeschmeckt, dazu Gemüseris 3,8 BE wieder da! 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 ☑☑☑ ⑦	Frisches Obst der Saison
<b>Di.</b> 20.03.2018	Broccoli-Rahmsuppe A1, G ☑☑☑	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 ☑☑☑ Ⓚ	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
<b>Mi.</b> 21.03.2018	Kartoffel-Suppe G ☑☑	»Frikadelle Rustika« Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree A1, C, G, L ☑☑☑	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschaufguss, 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
<b>Do.</b> 22.03.2018	Karotten-Suppe mit Petersilie verfeinert G, L ☑☑	Schinken-Nudeln mit Rührrei und magerem, rohem Schinken A1, C, G, L, M, N ☑☑☑ ⑦	Putenrollbraten in Bratensoße, mit Romanobohnen und Kartoffelknödeln A1, C, G, L ☑☑☑	Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln 4,3 BE C, F, G, L ☑☑	Alaska-Seelachsfiletschnitte »Neptun« in Tomatensoße, Gurken-Dillgemüse, Reis 3,3 BE D, G, L ☑☑	Deftige Bauernschlachtplatte Kasserler Nacken, gepökeltes Bauchfleisch, hausgemachte Bratwurst und Leberknödel, Sauerkraut mit Speck, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln A1, C, G ☑☑☑ ③ ⑦	Fruchtiges Joghurdessert
<b>Fr.</b> 23.03.2018	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 ☑☑☑ ③ ⑦	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 ☑☑☑ ⑨	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüseris A1, G, L ☑☑☑☑ ⑦	Frisches Obst der Saison
<b>Sa.</b> 24.03.2018	Gemüse-Suppe mit feiner Gemüseeinlage G, L ☑☑	Champignonstroganoff in Rahmsoße, mit Nudeln A1, G, L ☑☑☑	Maccaroni mit Tomatensoße geschnittene Krakauer A1, C, G, L, M ☑☑☑ ③ ⑦	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
<b>So.</b> 25.03.2018	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 ☑☑ ③ ⑤	Schweinegeschnetzeltes »Stroganoff Art« mit Fingermöhren und Spätzle 3,3 BE A1, C, G, L ☑☑☑ Ⓚ	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-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

## Bestellschein

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

19. bis 25. März 2018

	1	2	3	4	5	6	7
<b>Mo.</b> 19.03.2018	1216 ☑	7212 ☑	6209 ☑	4796 ☑	4537 ☑	8111 ☑	D2 ☑
<b>Di.</b> 20.03.2018	1217 ☑	7123 ☑	7720 ☑	4531 ☑	4636 ☑	8027 ☑	D3 ☑
<b>Mi.</b> 21.03.2018	1218 ☑	7408 ☑	6389 ☑	4150 ☑	4826 ☑	8310 ☑	D4 ☑
<b>Do.</b> 22.03.2018	1219 ☑	7609 ☑	7525 ☑	4634 ☑	4771 ☑	8421 ☑	D1 ☑
<b>Fr.</b> 23.03.2018	1220 ☑	1311 ☑	7412 ☑	4160 ☑	4925 ☑	8510 ☑	D2 ☑
<b>Sa.</b> 24.03.2018	1221 ☑	4659 ☑	7613 ☑	4821 ☑	4417 ☑	8719 ☑	D3 ☑
<b>So.</b> 25.03.2018	1222 ☑	7519 ☑	7128 ☑	4209 ☑	4203 ☑	8024 ☑	D4 ☑

Arbeiter-Samariter-Bund

Bitte auf der Rückseite Namen und Anschrift eintragen!



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!

12. bis 18. März 2018

	1	2	3	4	5	6	7
<b>Mo. 12.03.2018</b>	1216	7431	7712	4409	4621	8094	D3
<b>Di. 13.03.2018</b>	1217	7612	7515	4922	4810	8534	D4
<b>Mi. 14.03.2018</b>	1218	4601	7429	4228	4202	8800	D1
<b>Do. 15.03.2018</b>	1219	7510	7919	4807	4710	8002	D2
<b>Fr. 16.03.2018</b>	1220	7713	7216	4656	4536	8115	D3
<b>Sa. 17.03.2018</b>	1221	7208	7606	4707	4311	8525	D4
<b>So. 18.03.2018</b>	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>
<b>Mo. 12.03.2018</b>	<b>Tomaten-Suppe</b> mit Muschelnudeln  A1, C, G ☑☐☑	<b>Jägerklößchen</b> Hackfleischklößchen in Pilzrahmsauce, Kohlrabi-Steckrübengemüse, bunte Nudeln A1, C, G, L ☑☐☑☑	<b>Panierter Seelachs</b> in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln A1, C, D, G, L, M ☐☑☑☑	<b>2 Fränkische Bratwürstchen</b> hausgemacht, in Soße, mit Kohlrabi und Kartoffeln 3,3 BE A1, G, L ☑☐☑☑ ⑦	<b>Kartoffel-Gemüsegericht</b> mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce 3,8 BE G, L ☑☐	<b>Stroganoff-Topf</b> geschneitztes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L ☑☑☑☐	<b>Feiner Pudding</b>
<b>Di. 13.03.2018</b>	<b>Broccoli-Rahmsuppe</b>  A1, G ☑☐☑	<b>Nudeln mit Hackfleischsoße</b> pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse A1, C, F, G, L, M, N ☑☐☑	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Spargel, Karottenwürfeln und Erbsen, Salzkartoffeln C, G, L ☑☐	<b>Grießbrei</b> mit Mandarinen 3,5 BE A1, C, G ☑☐☑ ⑨	<b>Gemüseintopf mit Rindfleisch</b> Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffelpüree 1,4 BE L ☑ ①	<b>Hähnchen »Swiss«</b> feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesauce mit Broccoli-röschen und Kartoffelpüree A1, G, L ☑☑☑☐	<b>Süßes Gebäck</b>
<b>Mi. 14.03.2018</b>	<b>Kartoffel-Suppe</b>  G ☑☐	<b>Rührei mit Spinat</b> und Salzkartoffeln C, G, L ☑☐	<b>Panierte Jagdwurst</b> in milder Bratensoße, Maccaroni A1, C, G, L, M, N ☑☐☑ ③ ⑦	<b>Grillbraten</b> mit Mandarinen, Mangoldgemüse und Salzkartoffeln 2,7 BE A1, G, L, M, N ☑☐☑ ①	<b>Sahnegeschneitztes</b> vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln 3,3 BE A1, G, L ☑☐☑ ①	<b>Ungarischer Feuertopf</b> scharfer Eintopf aus Kidney-Bohnen, Kartoffeln, buntem Paprika, Mais, Zwiebeln und Speckwürfeln, dazu hausgemachte Cabanossi-Wurst G, L ☑☐ ⑦	<b>Fruchtiges Joghurt Dessert</b>
<b>Do. 15.03.2018</b>	<b>Karotten-Suppe</b> mit Petersilie verfeinert  G, L ☑☐	<b>Hähnchen »Cordon bleu«</b> zartes paniertes Hähnchenschnitzel, gefüllt mit Putenformschinken und Käse, Karottengemüse in Petersiliensauce, Kartoffelpüree wieder da! A1, G, L ☑☐☑ ⑦	<b>Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung</b> Vanillesauce A1, C, G ☑☐☑	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> mit Mini-Hackfleischklößchen 1,8 BE A1, C, L ☑☐☑ ①	<b>Lachsfiletschnitte</b> in Bärlauch-Rahmsauce, Langkorn-Wildreisemischung mit Gemüse 3,8 BE A1, D, G, L ☐☑☑☑	<b>Schweineschnitzel »Mailand«</b> paniert, mit Käse garniert, dazu italienische Gemüsesauce und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N ☑☑☑☐ ⑦	<b>Frisches Obst der Saison</b>
<b>Fr. 16.03.2018</b>	<b>Sellerie-Suppe</b> mit feinem Sellerie  G, L ☑☐	<b>Alaska-Seelachs paniert</b> in Filetform, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M ☐☑☑☑	<b>Schweinegeschneitztes</b> mit Champignons in heller Soße, Erbsen und gewürfelte Karotten, Spätzle-Nudeln A1, G, L ☑☐☑	<b>Kartoffel-Gemüseaufbau</b> mit Weißkohl, Wirsing, Karotten, Blumenkohl und Erbsen 3,3 BE G, L ☑☐	<b>Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsauce</b> mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis 4,4 BE A1, G, L ☑☐☑ ①	<b>Gekochte Rinderbrust</b> in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln G, L, O ☑☐☑ ③ ⑤	<b>Feiner Pudding</b>
<b>Sa. 17.03.2018</b>	<b>Gemüse-Suppe</b> mit feiner Gemüseeinlage  G, L ☑☐	<b>Schweinenackensteak</b> Pfannengemüse, Salzkartoffeln  wieder da! M, N ☑	<b>Gemüsepfanne mit Mini-Gemüsemaultaschen</b> Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons, mit Kräutern verfeinert A1, C, G, L, M ☑☐☑☑	<b>Fischragout »Helgoland«</b> Alaska-Seelachswürfel in Gurkenrahmsauce, Kartoffeln 3,1 BE D, G, L, M ☐☑	<b>Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen</b> in heller Soße, Finger Möhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln 2,6 BE A1, C, G, L ☑☐☑☑ ①	<b>Hähnchenbrustfilet »Italian Style«</b> im Backteig, dazu italienische Gemüsesauce, Spaghetti-Nudeln A1, C, G, L, M, N ☑☑☑☑☐	<b>Süßes Gebäck</b>
<b>So. 18.03.2018</b>	<b>Geflügel-Cremesuppe</b> mit Karotten und Sellerie  A1, G, L ☑☑☐	<b>Nudelpfanne</b> mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl A1, G, L ☑☐☑	<b>Geschmorte Schweineschulter</b> in Soße, dazu Gemüse und Salzkartoffeln L ☑	<b>Panierter Hähnchenschnitzel</b> mit Blumenkohl in Béchamelsoße und Petersilienkartoffeln 3,9 BE A1, G ☑☐☑ ⑧	<b>Gekochtes Rindfleisch in Kräutersauce</b> Rote Bete, Kartoffeln 3,0 BE G, L ☑☐ ①	<b>Kräuterfisch</b> Alaska-Seelachsfilet mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G, L ☐☑	<b>Fruchtiges Joghurt Dessert</b>

## 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.**



### Piktogramme:

- ☑ = vegetarische Menüs
- ☐ = enthält Rindfleisch
- ☑☐ = enthält Schweinefleisch
- ☑☐☐ = enthält Geflügel
- ☑☐☐☐ = enthält Fisch
- ☑☐☐☐☐ = würzige Knoblauchnote
- ☑☐☐☐☐☐ = enthält Alkohol
- ☑☐☐☐☐☐☐ = enthält Gluten
- ☑☐☐☐☐☐☐☐ = enthält Laktose

### Kennzeichnungen:

- ① = 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 \_\_\_\_\_