

# Bestellschein

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

05. bis 11. März 2018

	1	2	3	4	5	6	7
<b>Mo.</b> 05.03.2018	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<b>Di.</b> 06.03.2018	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<b>Mi.</b> 07.03.2018	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<b>Do.</b> 08.03.2018	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<b>Fr.</b> 09.03.2018	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<b>Sa.</b> 10.03.2018	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<b>So.</b> 11.03.2018	<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>
<b>Mo.</b> 05.03.2018	<b>Tomaten-Suppe</b> mit Muschelnudeln  A1, C, G ☑☑☑	<b>Wildlachs à la Florentin</b> Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln  A1, C, D, G ☑☑☑	<b>Kirschenmichel</b> süßer Brötchen-Sauerkirschaufwurf, mit Zucker und Zimt garniert  H1, A1, C, G ☑☑☑	<b>2 Kalbsbratwürste</b> in milder Soße, mit Romanesco-Gemüse, dazu Salzkartoffeln 2,7 BE A1, G, L ☑☑☑☑	<b>Putensteak in Käsesoße</b> mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln 3,2 BE  C, G, L ☑☑☑	<b>Hackfleischklößchen »Zigeuner Art«</b> in pikanter Zucchini-Paprikasoße, Käse-Maccaroni  A1, C, G, L ☑☑☑☑	<b>Süßes Gebäck</b>
<b>Di.</b> 06.03.2018	<b>Broccoli-Rahmsuppe</b>  A1, G ☑☑☑	<b>Putengeschnetzeltes</b> in Bratensoße, Erbsen, Reis  A1, G, L ☑☑☑	<b>Lachsfiletschnitte</b> mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree  A1, D, G, L ☑☑☑	<b>Schweineroulade</b> in heller Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree 2,8 BE A1, C, G, L ☑☑☑☑	<b>Spiegeleier in Senfsoße</b> Salzkartoffeln 3,6 BE  A1, C, G, M ☑☑☑☑	<b>Herzhafte Pfannkuchen</b> 3 Pfannkuchen aus eigener Herstellung, mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse A1, C, G, L ☑☑☑☑	<b>Fruchtiges Joghurt Dessert</b>
<b>Mi.</b> 07.03.2018	<b>Kartoffel-Suppe</b>  G ☑☑	<b>Kaiserschmarrn</b> mit fruchtigem Apfelkompott  A1, C, G ☑☑☑	<b>Thüringer Rostbrätl</b> Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln  A1, G, L, M, N ☑☑☑	<b>Hähnchenbrustfilets »Försterin Art«</b> mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörchennudeln 2,8 BE A1, C, G, L ☑☑☑☑	<b>Hacksteak</b> in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln 3,6 BE A1, C, G, L, M ☑☑☑☑	<b>Seelachsfilet</b> paniert und goldbraun gebacken, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln  A1, C, D, G, L, M ☑☑☑☑	<b>Frisches Obst der Saison</b>
<b>Do.</b> 08.03.2018	<b>Karotten-Suppe</b> mit Petersilie verfeinert  G, L ☑☑	<b>Bayerischer Schweinebraten</b> in Bratensoße, Apfelrotkraut, gekochte Kartoffelklöße C, G, L ☑	<b>Blumenkohl-Käse-Medaillon</b> mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln  A1, C, G, L ☑☑☑	<b>Gedünstetes Rindfleisch</b> in Kräutersoße, Frühlingsgemüse, Reis 3,8 BE  A1, G, L ☑☑☑☑	<b>Feines Schollenfilet</b> auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln 2,4 BE  D, G, L ☑☑☑	<b>Hühnerfrikassee</b> mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, Reis  C, G ☑☑	<b>Feiner Pudding</b>
<b>Fr.</b> 09.03.2018	<b>Sellerie-Suppe</b> mit feinem Sellerie  G, L ☑☑	<b>Kartoffelküchle</b> mit Champignonssoße  A1, C, G, L ☑☑☑	<b>Schwarzwurzeln</b> mit Hackfleischklößchen in heller Soße, Salzkartoffeln  A1, C, G, L ☑☑☑	<b>Alaska-Seelachsfilet</b> in heller Soße, dazu Dillkartoffeln 3,6 BE  A1, D, G, L, M ☑☑☑☑	<b>Pfannkuchen mit Sauerkirschfüllung und Vanillesoße</b> 4,0 BE  A1, C, G ☑☑☑☑	<b>Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art«</b> in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L ☑☑☑☑	<b>Süßes Gebäck</b>
<b>Sa.</b> 10.03.2018	<b>Gemüse-Suppe</b> mit feiner Gemüseeinlage  G, L ☑☑	<b>Geflügelbratwurst</b> Kohlrabigemüse, Stampfkartoffeln  A1, G, L ☑☑☑	<b>Weißer Bohneneintopf</b> gewürfelt, gekochter Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen L ☑	<b>Geschnetzeltes »Mutters Art«</b> vom Schwein, Kohlrabi- und Steckrübenstreifen, bunte Nudeln 3,8 BE A1, C, G, L, M, N ☑☑☑☑	<b>Kesselgulasch</b> Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörchennudeln 3,3 BE A1, C, L ☑☑☑	<b>Herzhafter Nudelteller</b> deftige Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, hausgemachten Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsauce, verfeinert mit Weißwein A1, C, G, L, M ☑☑☑☑	<b>Fruchtiges Joghurt Dessert</b>
<b>So.</b> 11.03.2018	<b>Geflügel-Cremesuppe</b> mit Karotten und Sellerie  A1, G, L ☑☑☑	<b>Jägerschnitzel</b> vom Schwein, in Rahmsauce mit Champignons, Möhren und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln A1, C, G, L ☑☑☑☑	<b>Zarter Sauerbraten</b> Apfelrotkraut, gekochte Kartoffelklöße  A1, C, G, L ☑☑☑	<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit Blumenkohl, Fingermöhren und Broccoli, Salzkartoffeln 2,8 BE  ☑	<b>Zartes Kalbsgeschnetzeltes</b> Pastinakengemüse, Hörchennudeln 4,3 BE A1, C, G, L ☑☑☑☑	<b>Szegediner Gulasch</b> Schweinegulasch, mit Sauerkraut in herzhafter Soße, dazu Serviettenknödel  A1, C, G, L ☑☑☑☑	<b>Frisches Obst der Saison</b>

# 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!



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!

26. Februar bis 04. März 2018

	1	2	3	4	5	6	7
<b>Mo.</b> 26.02. 2018	1216	7422	7811	4661	4304	8037	D1
<b>Di.</b> 27.02. 2018	1217	7514	7127	4727	4924	8111	D2
<b>Mi.</b> 28.02. 2018	1218	7119	7614	4807	4225	8705	D3
<b>Do.</b> 01.03. 2018	1219	6591	7720	4202	4408	8002	D4
<b>Fr.</b> 02.03. 2018	1220	7715	7312	4634	4531	8403	D1
<b>Sa.</b> 03.03. 2018	1221	7815	7913	4403	4771	8068	D2
<b>So.</b> 04.03. 2018	1222	4659	7225	4155	4227	8510	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>
<b>Mo.</b> 26.02. 2018	<b>Tomaten-Suppe</b> mit Muschelnudeln  A1, C, G ☑☑☑	<b>Fränkische Bratwürste</b> auf Sauerkraut angerichtet, mit Kartoffelpüree  G ☑☑ ☑☑	<b>Erbseintopf</b> mit Wiener Würstchen  L ☑☑ ☑☑	<b>Pilzragout</b> »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln 3,1 BE  A1, C, G, L ☑☑☑	<b>Kalbfleischbällchen</b> in Sahnesoße, Karottengemüse, Kartoffelpüree 2,9 BE  A1, C, G, L ☑☑☑	<b>Curryhuhn</b> Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis C, G, L ☑☑☑	<b>Fruchtiges Joghurtdessert</b>
<b>Di.</b> 27.02. 2018	<b>Broccoli-Rahmsuppe</b>  A1, G ☑☑☑	<b>Putenbruststreifen</b> »Italia« in Tomaten-Paprikasoße, mit Kräutern abgeschmeckt, feine Bandnudeln A1, C, L ☑☑☑	<b>Rinderleber</b> »Berliner Art« in feiner Zwiebelsoße mit Apfelscheiben und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln A1, G, L ☑☑☑	<b>Lachspfanne</b> Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten 4,3 BE A1, D, G, L ☑☑☑	<b>Kaiserschmarrn</b> mit fruchtigen, gewürfelten Birnen 2,8 BE  A1, C, G ☑☑☑	<b>2 Rinderrouladen</b> »Hausfrauen Art«, fachmännisch von Hand gewickelte Rouladen mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, G, L, M ☑☑☑☑	<b>Frisches Obst der Saison</b>
<b>Mi.</b> 28.02. 2018	<b>Kartoffel-Suppe</b>  G ☑☑☑	<b>Pikantes Rindergulasch</b> Erbsen und Fingermöhrrchen, Kartoffelschmarrn  A1, G, L ☑☑☑	<b>Käsespätzle</b> mit Zwiebelschmelze  A1, C, G, L ☑☑☑	<b>Bunter Gemüseintopf</b> mit Mini-Hackfleischklößchen 1,8 BE  A1, C, L ☑☑☑	<b>Schweineschnitzel</b> »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln 3,0 BE A1, C, G, L, M ☑☑☑☑	<b>Scholle</b> paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln  A1, C, D, G, L, M ☑☑☑☑	<b>Feiner Pudding</b>
<b>Do.</b> 01.03. 2018	<b>Karotten-Suppe</b> mit Petersilie verfeinert  G, L ☑☑☑	<b>Ofenschlupfer</b> süßer Brötchen-Apfelauf- lauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen  H1, A1, C, G ☑☑☑☑	<b>Alaska-Seelachsfilet</b> »Florentin« in Spinat-Käsesoße, mit Tomatenwürfeln, Salzkartoffeln A1, D, G, L ☑☑☑☑	<b>Sahnegeschnetzeltes</b> vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln 3,3 BE  A1, G, L ☑☑☑☑	<b>Hacksteak in Bratensoße</b> Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln 3,2 BE  A1, C, L ☑☑☑☑	<b>Schweineschnitzel</b> »Mailand« paniert, mit Käse garniert, dazu italienische Gemüse- soße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N ☑☑☑☑☑	<b>Süßes Gebäck</b>
<b>Fr.</b> 02.03. 2018	<b>Sellerie-Suppe</b> mit feinem Sellerie  G, L ☑☑☑	<b>Fischstäbchen</b> paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln  A1, C, D, G, L, M ☑☑☑☑☑	<b>Kalbsfrikassee</b> mit Champignons, Erbsen, Reis  G, L ☑☑☑	<b>Omelettrolle mit Spinatfüllung</b> Rahmgemüse, Salzkartoffeln 4,3 BE  C, F, G, L ☑☑☑	<b>Putenkeulenbraten</b> in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln 3,2 BE A1, C, G, L ☑☑☑☑	<b>2 Wildhacksteaks</b> aus Hirsch- und Rindfleisch, auf Champignon-Preisel- beer-Rahmsoße, dazu Penne-Nudeln mit Porree A1, C, G, L, M ☑☑☑☑☑	<b>Fruchtiges Joghurtdessert</b>
<b>Sa.</b> 03.03. 2018	<b>Gemüse-Suppe</b> mit feiner Gemüseeinlage  G, L ☑☑☑	<b>Wirsingintopf</b> mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln  A1, C, L ☑☑☑☑	<b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesoße  A1, G ☑☑☑☑	<b>Hackbraten</b> mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln 3,2 BE  A1, C, G, L ☑☑☑☑	<b>Alaska-Seelachsfilet- schnitte</b> »Neptun« in Tomatensoße, Gurken- Dillgemüse, Reis 3,3 BE D, G, L ☑☑☑☑	<b>Sieben-Schwaben-Topf</b> paniertes Schweineschnitzel, hausgemachte Maultasche und Schweinelendchen in Rahmsauce, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L ☑☑☑☑☑	<b>Frisches Obst der Saison</b>
<b>So.</b> 04.03. 2018	<b>Geflügel-Cremesuppe</b> mit Karotten und Sellerie  A1, G, L ☑☑☑☑	<b>Champignonintopf</b> in Rahmsauce, mit Nudeln  A1, G, L ☑☑☑☑	<b>Hessisches Schmandschnitzel</b> paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsauce, dazu Wirsinggemüse und Salz- kartoffeln A1, C, G, L ☑☑☑☑	<b>Rindfleisch in Meerrettichsoße</b> Bohnengemüse, Salzkartoffeln 3,0 BE G, L, O ☑☑☑☑	<b>Schweinebraten</b> »Hausfrauen Art« Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, Spätzle 3,3 BE A1, C, G, L, M ☑☑☑☑☑	<b>Putengeschnetzeltes</b> »Försterin Art« in Sahnesauce mit Champignons, Gemüserais  A1, G, L ☑☑☑☑☑	<b>Feiner Pudding</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:

- Ⓚ = 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!

Name, Vorname \_\_\_\_\_  
 Straße, Nr. \_\_\_\_\_  
 PLZ, Wohnort \_\_\_\_\_  
 Telefon \_\_\_\_\_