ASB Menü-Service
2

Bestellschein

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

03. bis 09. September 2018



Speisekarte

27. August bis 09. September 2018

	1	2	3	4	5	6	7
Mo. 03.09.2018	1219 ○	7212 ○	6209 ○	4796 ○	4537 ○	8111 ○	D2 ○
Di. 04.09.2018	1220 ○	7123 ○	7720 ○	4531 ○	4636 ○	8027 ○	D3 ○
Mi. 05.09.2018	1221 ○	7408 ○	6389 ○	4150 ○	4826 ○	8310 ○	D4 ○
Do. 06.09.2018	1222 ○	7609 ○	7525 ○	4634 ○	4771 ○	8421 ○	D1 ○
Fr. 07.09.2018	1216 ○	1311 ○	7412 ○	4160 ○	4925 ○	8510 ○	D2 ○
Sa. 08.09.2018	1217 ○	4659 ○	7613 ○	4821 ○	4417 ○	8719 ○	D3 ○
So. 09.09.2018	1218 ○	7519 ○	7128 ○	4209 ○	4203 ○	8024 ○	D4 ○

Menü	1 Tagessuppe (nur in Zusammenhang mit einem Hauptmenü bestellbar)	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leckeres mit BE-Angabe	5 Lecker und leicht (teilw. mit Angabe der Broteinheiten)	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Dessert (nur in Zusammenhang mit einem Hauptmenü bestellbar)
Mo. 03.09.2018	**Karotten-Suppe** mit Petersilie verfeinert G, L	**Paniertes Schweineschnitzel** mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, G	**Gratinierte Gemüsepfannkuchen** **2** hausgemachte Pfannkuchen, mit Erbsen, Karotten und Mais gefüllt, Käsesoße A1, C, G, L	**Frühlingsscholle** in heller Soße, fein mit Zitrone abgeschmeckt, dazu Gemüsereis **3,8 BE** A1, D, G, L (LK)	**Hähnchengeschnetzeltes** in Bratensoße, dazu Spinat und Kartoffelpüree **2,4 BE** A1, G, L (LK)	**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**
Di. 04.09.2018	**Sellerie-Suppe** mit feinem Sellerie G, L	**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 (LK)	**Gemüseragout** mit Petersilienkartoffeln **3,9 BE** A1, G, L (LK)	**Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California«** mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G, L	**Feiner Pudding**
Mi. 05.09.2018	**Gemüse-Suppe** mit feiner Gemüseeinlage G, L	**»Frikadelle Rustika«** Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree A1, C, G, L	**Kirschenmichel** süßer Brötchen-Sauerkirschauflauf, mit Zucker und Zimt garniert H1, A1, C, G	**Gedünstetes Rindfleisch** in Kräutersoße, Frühlingsgemüse, Reis **3,8 BE** A1, G, L (LK)	**Nudeleintopf** mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch **3,3 BE** A1, C, L (LK)	**Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art«** in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	**Süßes Gebäck**
Do. 06.09.2018	**Geflügel-Cremesuppe** mit Karotten und Sellerie A1, G, L	**Schinken-Nudeln mit Rührei** 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 (LK)	**Alaska-Seelachsfiletschnitte »Neptun«** in Tomatensoße, Gurken-Dillgemüse, Reis **3,3 BE** D, G, L (LK)	**Deftige Bauernschlachtplatte** Kasseler Nacken, gepökeltes Bauchfleisch, hausgemachte Bratwurst und Leberknödel, Sauerkraut mit Speck, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln A1, C, G (3) (7)	**Fruchtiges Joghurtdessert**
Fr. 07.09.2018	**Tomaten-Suppe** mit Muschelnudeln A1, C, G	**Schlemmerfiletschnitte »à la bordelaise«** Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, D, G, L (LK)	**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 (LK)	**Pfannkuchen mit Quarkfüllung** und Heidelbeeren **3,6 BE** A1, C, G (LK) (9)	**Putengeschnetzeltes »Försterin Art«** in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis A1, G, L (7)	**Frisches Obst der Saison**
Sa. 08.09.2018	**Broccoli-Rahmsuppe** A1, G	**Champignontopf** in Rahmsoße, mit Nudeln A1, G, L (LK)	**Maccaroni mit Tomatensoße** geschnittene Krakauer A1, C, G, L, M (3) (7)	**Kartoffel-Möhreneintopf** mit Hackfleischklößchen **3,5 BE** A1, C, L (LK)	**Königsberger Klopse** in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln **3,6 BE** A1, C, G, L (LK)	**Seelachsfilet** paniert und goldbraun gebacken, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	**Feiner Pudding**
So. 09.09.2018	**Kartoffel-Suppe** G	**Putengeschnetzeltes** in Bratensoße, Erbsen, Reis A1, G, L	**Rinderbrust in Meerrettichsoße** Rote Bete, Petersilienkartoffeln G, L, O (3) (5)	**Schweinegeschnetzeltes »Stroganoff Art«** mit Fingermöhrchen und Spätzle **3,3 BE** A1, C, G, L (LK)	**Rahmgulasch** vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln **3,4 BE** A1, G, L (LK)	**Nudelplatte** Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Sahnesoße A1, C, G, L	**Süßes Gebäck**

ASB Arbeiter-Samariter-Bund

Bitte auf der Rückseite Namen und Anschrift eintragen!

Wir helfen hier und jetzt.

ASB Arbeiter-Samariter-Bund

Zu Hause genießen …



Bestellschein

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

27. August bis 02. September 2018

Menü	1 Tagessuppe (nur in Zusammenhang mit einem Hauptmenü bestellbar)	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leckeres mit BE-Angabe	5 Lecker und leicht (teilw. mit Angabe der Broteinheiten)	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Dessert (nur in Zusammenhang mit einem Hauptmenü bestellbar)
Mo. 27.08.2018	**Kartoffel-Suppe** G	**Schweinenackensteak** Pfannengemüse, Salzkartoffeln M, N	**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 Rahmsoße **3,8 BE** G, L LK	**Stroganoff-Topf** geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	**Feiner Pudding**
Di. 28.08.2018	**Karotten-Suppe** mit Petersilie verfeinert G, L	**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 LK ⑨	**Gemüseeintopf mit Rindfleisch** Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln **1,4 BE** L LK	**Hähnchen »Swiss«** feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree A1, G, L	**Süßes Gebäck**
Mi. 29.08.2018	**Sellerie-Suppe** mit feinem Sellerie G, L	**Rührei mit Spinat** und Salzkartoffeln C, G, L LK	**Panierte Jagdwurst** mit Tomatensoße, Maccaroni A1, C, G, L, M, N ③ ⑦	**Fischragout »Helgoland«** Alaska-Seelachswürfel in Gurkenrahmsoße, Kartoffeln **3,1 BE** D, G, L, M LK	**Sahnegeschnetzeltes** vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln **3,3 BE** A1, G, L LK	**Ungarischer Feuertopf** scharfer Eintopf aus Kidney-Bohnen, Kartoffeln, buntem Paprika, Mais, Zwiebeln und Speckwürfeln, dazu hausgemachte Cabanossi-Wurst G, L ⑦	**Fruchtiges Joghurtdessert**
Do. 30.08.2018	**Gemüse-Suppe** mit feiner Gemüseeinlage 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 LK	**Lachsfiletschnitte** in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn-Wildreismischung mit Gemüse **3,8 BE** A1, D, G, L LK	**Schweineschnitzel »Mailand«** paniert, mit Käse garniert, dazu italienische Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N ⑦	**Frisches Obst der Saison**
Fr. 31.08.2018	**Geflügel-Cremesuppe** mit Karotten und Sellerie A1, G, L	**Alaska-Seelachs paniert** in Filetform, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	**Schweinegeschnetzeltes** mit Champignons in heller Soße, Erbsen und gewürfelte Karotten, Spätzle-Nudeln A1, G, L	**Kartoffel-Gemüseauflauf** mit Weißkohl, Wirsing, Karotten, Blumenkohl und Erbsen **3,3 BE** G, L	**Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsoße** mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis **4,4 BE** A1, G, L LK	**Gekochte Rinderbrust** in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln G, L, O ③ ⑤	**Feiner Pudding**
Sa. 01.09.2018	**Tomaten-Suppe** mit Muschelnudeln A1, C, G	**Hacksteak** in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln A1, C, G, L ⑦	**Gemüsepfanne mit Mini-Gemüsemaultaschen** Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons, mit Kräutern verfeinert A1, C, G, L, M	**Grillbraten** in milder Bratensoße, mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln **2,7 BE** A1, G, L, M, N LK	**Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen** in heller Soße, Fingermöhrchen, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln **2,6 BE** A1, C, G, L LK	**Hähnchenbrustfilet »Italian Style«** im Backteig, dazu italienische Gemüsesoße, Spaghetti-Nudeln A1, C, G, L, M, N	**Süßes Gebäck**
So. 02.09.2018	**Broccoli-Rahmsuppe** A1, G	**Nudelpfanne** mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl A1, G, L LK	**Geschmorte Schweineschulter** in Soße, dazu Gemüse und Salzkartoffeln L	**Paniertes Hähnchenschnitzel** mit Blumenkohl in Béchamelsoße und Petersilienkartoffeln **3,9 BE** A1, G ⑧	**Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße** Rote Bete, Kartoffeln **3,0 BE** G, L LK	**Kräuterfisch** Alaska-Seelachsfilet mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G, L	**Fruchtiges Joghurtdessert**

Menü	1	2	3	4	5	6	7
Mo. 27.08.2018	1218 ○	7208 ○	7712 ○	4409 ○	4621 ○	8094 ○	D3 ○
Di. 28.08.2018	1219 ○	7612 ○	7515 ○	4922 ○	4810 ○	8534 ○	D4 ○
Mi. 29.08.2018	1220 ○	4601 ○	7429 ○	4707 ○	4202 ○	8800 ○	D1 ○
Do. 30.08.2018	1221 ○	7510 ○	7919 ○	4807 ○	4710 ○	8002 ○	D2 ○
Fr. 31.08.2018	1222 ○	7713 ○	7216 ○	4656 ○	4536 ○	8115 ○	D3 ○
Sa. 01.09.2018	1216 ○	7423 ○	7606 ○	4228 ○	4311 ○	8525 ○	D4 ○
So. 02.09.2018	1217 ○	4622 ○	7229 ○	4500 ○	4154 ○	8711 ○	D1 ○

Piktogramme:

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

Kennzeichnungen:

LK = 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