ASB Menü-Service
1

Bestellschein

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

04. bis 10. Februar 2019

	1	2	3	4	5	6	7
Mo. 04.02.2019	1217 ◯	7714 ◯	6389 ◯	4303 ◯	4532 ◯	8097 ◯	D4 ◯
Di. 05.02.2019	1218 ◯	7519 ◯	7717 ◯	4226 ◯	4664 ◯	8906 ◯	D1 ◯
Mi. 06.02.2019	1219 ◯	7915 ◯	7225 ◯	4533 ◯	4400 ◯	8719 ◯	D2 ◯
Do. 07.02.2019	1220 ◯	7218 ◯	4631 ◯	4150 ◯	4792 ◯	8504 ◯	D3 ◯
Fr. 08.02.2019	1221 ◯	7622 ◯	7405 ◯	4755 ◯	4223 ◯	8310 ◯	D4 ◯
Sa. 09.02.2019	1222 ◯	7417 ◯	7810 ◯	4216 ◯	4824 ◯	8001 ◯	D1 ◯
So. 10.02.2019	1216 ◯	7211 ◯	7118 ◯	4630 ◯	4310 ◯	8284 ◯	D2 ◯



Speisekarte

28. Januar bis 10. Februar 2019

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. 04.02.2019	**Broccoli-Rahmsuppe** A1, G	**Wildlachs à la Florentin** Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln A1, C, D, G	**Kirschenmichel** süßer Brötchen-Sauerkirschauflauf, mit Zucker und Zimt garniert H1, A1, C, G	**2 Kalbsbratwürste** in milder Soße, mit Romanesco-Gemüse, dazu Salzkartoffeln **2,7 BE** A1, G, L	**Putensteak in Käsesoße** mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln **3,2 BE** C, G, L (LK)	**Hackfleischklößchen »Zigeuner Art«** in pikanter Zucchini-Paprikasoße, Käse-Maccaroni A1, C, G, L	**Süßes Gebäck**
Di. 05.02.2019	**Kartoffel-Suppe** G	**Putengeschnetzeltes** in Bratensoße, Erbsen, Reis A1, G, L	**Lachsfiletschnitte** in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis A1, D, G, L	**Jägerschnitzel »natur«** vom Schwein, in Champignonrahmsoße, mit Zucchinigemüse und Kartoffelpüree **2,3 BE** A1, G, L (LK)	**Spiegeleier in Senfsoße** Salzkartoffeln **3,6 BE** A1, C, G, M (LK) (9)	**Herzhafte Pfannkuchen** **3** Pfannkuchen aus eigener Herstellung, mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse A1, C, G, L	**Fruchtiges Joghurtdessert**
Mi. 06.02.2019	**Karotten-Suppe** mit Petersilie verfeinert G, L	**Kaiserschmarrn** mit fruchtigem Apfelkompott A1, C, G	**Hessisches Schmandschnitzel** paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L	**Hähnchenbrustfilets »Försterin Art«** mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln **2,8 BE** A1, C, G, L (LK) (3) (7)	**Hacksteak** in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln **3,6 BE** A1, C, G, L, M (LK)	**Seelachsfilet** paniert und goldbraun gebacken, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	**Frisches Obst der Saison**
Do. 07.02.2019	**Sellerie-Suppe** mit feinem Sellerie G, L	**Bayerischer Schweinebraten** in Bratensoße, Apfelrotkraut, gekochte Kartoffelklöße C, G, L	**Blumenkohl-Käse-Medaillon** mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln A1, C, G, L (LK) (1)	**Gedünstetes Rindfleisch** in Kräutersoße, Frühlingsgemüse, Reis **3,8 BE** A1, G, L (LK)	**Feines Schollenfilet** auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln **2,4 BE** D, G, L (LK)	**Hühnerfrikassee** mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, Reis C, G	**Feiner Pudding**
Fr. 08.02.2019	**Gemüse-Suppe** mit feiner Gemüseeinlage G, L	**Kartoffelküchle** mit Champignonsoße A1, C, G, L	**Mini-Hackfleischklößchen** auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln **wieder da!** A1, C, L (7)	**Alaska-Seelachsfilet** in Senfsoße, dazu Dillkartoffeln **3,6 BE** A1, D, G, L, M (LK)	**Schweineroulade** mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree **2,8 BE** A1, C, G, L (LK) (7)	**Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art«** in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	**Süßes Gebäck**
Sa. 09.02.2019	**Geflügel-Cremesuppe** mit Karotten und Sellerie A1, G, L	**2 Frikadellen** in herzhafter Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree A1, C, G, L (7)	**Weißer Bohneneintopf** gewürfelter, gekochter Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen L (7)	**Geschnetzeltes »Mutters Art«** vom Schwein, Kohlrabi- und Steckrübenstreifen, bunte Nudeln **3,8 BE** A1, C, G, L, M, N (LK)	**Kesselgulasch** Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln **3,3 BE** A1, C, L (LK)	**Herzhafter Nudelteller** deftige Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, hausgemachten Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, verfeinert mit Weißwein A1, C, G, L, M	**Fruchtiges Joghurtdessert**
So. 10.02.2019	**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 (7)	**Zarter Sauerbraten** Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße A1, C, G, L	**Bunte Gemüseplatte** mit Blumenkohl, Fingermöhrchen und Broccoli, Salzkartoffeln **2,8 BE** (LK)	**Zartes Kalbsgeschnetzeltes** Pastinakengemüse, Hörnchennudeln **4,3 BE** A1, C, G, L (LK)	**Szegediner Gulasch** Schweinegulasch, mit Sauerkraut in herzhafter Soße, dazu Serviettenknödel A1, C, G, L	**Frisches Obst der Saison**

ASB
Arbeiter-Samariter-Bund

Bitte auf der Rückseite Namen und Anschrift eintragen!

Wir helfen hier und jetzt.

ASB
Arbeiter-Samariter-Bund

Zu Hause genießen …



ASB Menü-Service
1

Bestellschein

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

28. Januar bis 03. Februar 2019

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. 28.01.2019	**Tomaten-Suppe** mit Muschelnudeln A1, C, G	**Putenbruststreifen »Italia«** in Tomaten-Paprikasoße, mit Kräutern abgeschmeckt, feine Bandnudeln A1, C, L	**Erbseneintopf** mit Wiener Würstchen L ③ ⑦	**Pilzragout »Böhmische Art«** mit Serviettenknödeln **3,1 BE** A1, C, G, L	**Kalbfleischbällchen** in Sahnesoße, Karottengemüse, Kartoffelpüree **2,9 BE** A1, C, G, L LK	**Scholle** paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	**Fruchtiges Joghurtdessert**
Di. 29.01.2019	**Broccoli-Rahmsuppe** A1, G	**Fränkische Bratwürste** auf Sauerkraut angerichtet, mit Kartoffelpüree G ③ ⑦	**Rinderleber »Berliner Art«** in feiner Zwiebelsoße mit Apfelscheiben und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln A1, G, L	**Lachspfanne** Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten **4,3 BE** A1, D, G, L LK	**Kaiserschmarrn** mit fruchtigen, gewürfelten Birnen **2,8 BE** A1, C, G LK ⑨	**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**
Mi. 30.01.2019	**Kartoffel-Suppe** G	**Königsberger Klopse** in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L	**Broccoli-Bandnudeln** in Pilz-Sahnesoße A1, C, G, L	**Bunter Gemüseeintopf** mit Mini-Hackfleischklößchen **1,8 BE** A1, C, L LK	**Schweineschnitzel »natur«** in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln **3,0 BE** A1, C, G, L, M LK	**Curryhuhn** Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis C, G, L	**Feiner Pudding**
Do. 31.01.2019	**Karotten-Suppe** mit Petersilie verfeinert G, L	**Ofenschlupfer** süßer Brötchen-Apfelauflauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen H1, A1, C, G	**Alaska-Seelachsfilet »Florentin«** in Spinat-Käsesoße, mit Tomatenwürfeln, Salzkartoffeln A1, D, G, L	**Sahnegeschnetzeltes** vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln **3,3 BE** A1, G, L LK	**Hacksteak in Bratensoße** Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln **3,2 BE** A1, C, L LK	**Schweineschnitzel »Mailand«** paniert, mit Käse garniert, dazu italienische Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N ⑦	**Süßes Gebäck**
Fr. 01.02.2019	**Sellerie-Suppe** mit feinem Sellerie G, L	**Schlemmerfiletschnitte »à la bordelaise«** Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, D, G, L LK	**Apfelstrudel** mit Vanillesoße A1, G	**Rindfleisch in Meerrettichsoße** Bohnengemüse, Salzkartoffeln **3,0 BE** G, L, O ③ ⑤	**Putenkeulenbraten** in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln **3,2 BE** A1, C, G, L LK	**Sieben-Schwaben-Topf** paniertes Schweineschnitzel, hausgemachte Maultasche und Schweinelendchen in Rahmsoße, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L ⑦	**Fruchtiges Joghurtdessert**
Sa. 02.02.2019	**Gemüse-Suppe** mit feiner Gemüseeinlage G, L	**Champignontopf** in Rahmsoße, mit Nudeln A1, G, L LK	**Kalbsfrikassee** mit Champignons, Erbsen, Reis G, L	**Hackbraten** mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln **3,2 BE** A1, C, G, L LK	**Alaska-Seelachsfiletschnitte »Neptun«** in Tomatensoße, Gurken-Dillgemüse, Reis **3,3 BE** D, G, L LK	**Bunter Gemüse-Mix** Blumenkohlröschen, Fingermöhrchen, Erbsen und Romanobohnen, mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln C, G	**Frisches Obst der Saison**
So. 03.02.2019	**Geflügel-Cremesuppe** mit Karotten und Sellerie A1, G, L	**Pikantes Rindergulasch** Erbsen und Fingermöhrchen, Kartoffelschmarrn A1, G, L	**Thüringer Rostbrätl** Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1, G, L, M, N	**Omelettrolle mit Spinatfüllung** Rahmgemüse, Salzkartoffeln **4,3 BE** C, F, G, L LK	**Schweinebraten »Hausfrauen Art«** Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, Spätzle **3,3 BE** A1, C, G, L, M LK	**Putengeschnetzeltes »Försterin Art«** in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis A1, G, L ⑦	**Feiner Pudding**

Menü	1	2	3	4	5	6	7
Mo. 28.01.2019	1216 ○	7514 ○	7811 ○	4661 ○	4304 ○	8705 ○	D1 ○
Di. 29.01.2019	1217 ○	7422 ○	7127 ○	4727 ○	4924 ○	8111 ○	D2 ○
Mi. 30.01.2019	1218 ○	7452 ○	7623 ○	4807 ○	4225 ○	8037 ○	D3 ○
Do. 31.01.2019	1219 ○	6591 ○	7720 ○	4202 ○	4408 ○	8002 ○	D4 ○
Fr. 01.02.2019	1220 ○	1311 ○	7913 ○	4155 ○	4531 ○	8068 ○	D1 ○
Sa. 02.02.2019	1221 ○	4659 ○	7312 ○	4403 ○	4771 ○	8920 ○	D2 ○
So. 03.02.2019	1222 ○	7119 ○	7217 ○	4634 ○	4227 ○	8510 ○	D3 ○

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