

# Bestellschein

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

25. bis 31. Oktober 2010

	1	2	3	4	5	6	7
<b>Mo.</b> 25.10.2010	1204	7213	6389	4312	4532	8216	D4
<b>Di.</b> 26.10.2010	1205	4615	7453	4664	4824	8284	D1
<b>Mi.</b> 27.10.2010	1206	7519	7118	4216	4920	8411	D2
<b>Do.</b> 28.10.2010	1202	1312	7516	4150	4630	8310	D3
<b>Fr.</b> 29.10.2010	1203	4656	7713	4707	4400	8705	D4
<b>Sa.</b> 30.10.2010	1204	7422	7810	4225	4502	8063	D1
<b>So.</b> 31.10.2010	1205	7218	7225	4654	4119	8534	D2

Menü	1 Tagessuppe <small>(nur in Zusammenhang mit einem Hauptmenü bestellbar)</small>	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leckeres für Diabetiker geeignet* <small>mit Angabe der Broteinheit * Im Rahmen eines Ernährungsplanes.</small>	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.</b> 25.10.2010	<b>Kräftige Hühnerbouillon</b> mit Hühnerfleisch, feinen Nudeln und Gemüse 0,4 BE	<b>Gulasch vom Schwein</b> in Bratensoße, mit Sahne verfeinert, Gemüserais	<b>So schmeckt Hessen! Kirschenmichel</b> süßer Brötchen-Sauerkirschaufwurf, mit Zucker und Zimt garniert	<b>2 Kalbsbratwürste</b> in milder Soße, mit Wirsing, Salzkartoffeln 2,5 BE	<b>Putensteak in Käsesoße</b> mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln 2,8 BE	<b>Deftiger Schweinsbraten</b> in dunkler Bratensoße mit Kümmel garniert, dazu Sauerkraut mit Speck, hausgemachte Semmelknödel	<b>Süßes Gebäck</b>
<b>Di.</b> 26.10.2010	<b>Broccoli-Rahmsuppe</b>	<b>Kartoffelpuffer mit Gemüseauflage</b> Reibekuchen mit Karottenstreifen, Broccoli, Mais und Champignons, garniert mit Käse und Röstzwiebeln	<b>So schmeckt Hessen! Storzenerien (Schwarzwurzeln)</b> mit Hackfleischklößchen in heller Soße, Salzkartoffeln	<b>Spiegeleier in Senfsoße</b> Salzkartoffeln 3,3 BE	<b>Kesselgulasch</b> Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchen-Nudeln 3,8 BE	<b>Szegediner Gulasch</b> Schweinegulasch, mit Sauerkraut in herzhafter Soße, dazu Serviettenknödel	<b>Fruchtiges Joghurtdessert</b>
<b>Mi.</b> 27.10.2010	<b>Kartoffel-Cremesuppe</b>	<b>Putengeschnetzeltes</b> in Rahmbratensoße, Erbsen, Reis	<b>Zarter Sauerbraten</b> Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße	<b>Geschnetzeltes »Waidmanns Art«</b> vom Schwein, Kohlrabi- und Steckrübenstreifen, bunte Nudeln 3,8 BE	<b>Pfannkuchen mit Sauerkirschfüllung</b> und Vanillesoße 4,3 BE	<b>Hackbraten »Rustico«</b> in delikater Rahmsoße mit Champignons, Lockennudeln mit Bröseln	<b>Frisches Obst der Saison</b>
<b>Do.</b> 28.10.2010	<b>Nudelsuppe</b> mit Fadennudeln 0,8 BE	<b>2 Fischfrikadellen</b> Senfsoße, Salzkartoffeln	<b>Putenbruststreifen »Shanghai«</b> in milder, süß-saurer Soße, Reis	<b>Gedünstetes Rindfleisch</b> in Kräutersoße, Frühlingsgemüse, Reis 3,8 BE	<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit Blumenkohl, Finger-möhren und Broccoli, Salzkartoffeln	<b>Kalbs-geschnetzeltes »Zürcher Art«</b> in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln	<b>Feiner Pudding</b>
<b>Fr.</b> 29.10.2010	<b>Tomaten-Rahmsuppe</b> mit Muschelnudeln	<b>Kartoffel-Gemüseauflauf</b> mit Weißkohl, Wirsing, Karotten, Blumenkohl und Erbsen	<b>Alaska-Seelachs paniert</b> in Filetform, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln	<b>Fischragout »Helgoland«</b> Alaska-Seelachswürfel in Gurkenrahmsoße, Kartoffeln 3,3 BE	<b>Hacksteak</b> in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoli-gemüse und Schlingli-Nudeln 3,6 BE	<b>Scholle</b> paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln	<b>Süßes Gebäck</b>
<b>Sa.</b> 30.10.2010	<b>Kräftige Hühnerbouillon</b> mit Hühnerfleisch, feinen Nudeln und Gemüse 0,4 BE	<b>Fränkische Bratwürste</b> Sauerkraut, Kartoffelpüree	<b>Weißer Bohneneintopf</b> gewürfelte, gepökelte Schweinerücken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen	<b>Schweineschnitzel »natur«</b> in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln 3,0 BE	<b>Hühnerfrikassee</b> Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis 3,8 BE	<b>Champignontopf</b> mit Spätzle	<b>Fruchtiges Joghurtdessert</b>
<b>So.</b> 31.10.2010	<b>Broccoli-Rahmsuppe</b> 0,6 BE	<b>Bayerischer Schweinebraten</b> in Bratensoße, Apfelrotkraut, gekochte Kartoffelklöße	<b>So schmeckt Hessen! Hessisches Schmand-schnitzel</b> Paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	<b>Nudel-Gemüseauflauf</b> mit Vollkornnudeln und Mascarpone-Soße 3,7 BE	<b>Rinderroulade</b> mit Hackfleischfüllung, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln 2,9 BE	<b>Hähnchen »Swiss«</b> feine Hähnchenindeflets in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliiröschchen und Kartoffelpüree	<b>Frisches Obst der Saison</b>

# Speisekarte



**Piktogramme:**  
 [Vegetarische Menüs] = vegetarische Menüs  
 [Rindfleisch] = enthält Rindfleisch  
 [Schweinefleisch] = enthält Schweinefleisch  
 [Geflügel] = enthält Geflügel  
 [Fisch] = enthält Fisch  
 [Knoblauchnote] = würzige Knoblauchnote  
 [Alkohol] = enthält Alkohol

**Kennzeichnungen:**  
 [Leichte Vollkost] = Leichte Vollkost

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

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

**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!



Arbeiter-Samariter-Bund

Bitte auf der Rückseite Namen und Anschrift eintragen!

Wir helfen hier und jetzt.



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!

18. bis 24. Oktober 2010

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 Farbstoffe!



\* mit Ausnahme von Natripökelsalz

\*\*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

Wir helfen hier und jetzt.



Menü	1 Tagessuppe <small>(nur in Zusammenhang mit einem Hauptmenü bestellbar)</small>	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leckeres für Diabetiker geeignet* <small>mit Angabe der Brotinheit * Im Rahmen eines Ernährungsplanes.</small>	5 Lecker und leicht <small>(teilw. mit Angabe der Brotinheiten)</small>	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Dessert <small>(nur in Zusammenhang mit einem Hauptmenü bestellbar)</small>
Mo. 18.10.2010	Nudelsuppe mit Fadennudeln 0,8 BE	Bockwurst auf Wirsinggemüse, Kartoffelpüree	Thüringer Rostbrätl Schweinenackensteak in Soße, mit Röstzwiebeln garniert, Bohnengemüse, Salzkartoffeln	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln 3,3 BE	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, Broccoli, Spätzle 4,0 BE	Chinesische Gemüsepfanne mit Huhnfleisch und Ananas, in süß-saurer Soße, Reis	Fruchtiges Joghurtdessert
Di. 19.10.2010	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln	Hähnchen »Cordon bleu« zartes paniertes Hähnchenschnitzel, gefüllt mit Putenformschinken und Käse, Karottengemüse in Petersiliensauce, Kartoffelpüree	So schmeckt Hessen! Salzkartoffeln mit hessischer »Grüner Soße«	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln 2,8 BE	Saftiger Rinderbraten mit Schwarzwurzeln, Petersilienkartoffeln 2,7 BE	Seelachsfilet paniert und goldgelb gebacken, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln	Frisches Obst der Saison
Mi. 20.10.2010	Kräftige Hühnerbouillon mit Hühnerfleisch, feinen Nudeln und Gemüse 0,4 BE	Pikantes Rindergulasch Erbsen und Fingermöhren, Kartoffelschmarrn	Kartoffelsuppe »Norddeutsche Art« mit geschnittenen Wiener Würstchen	Hackbraten mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln 3,2 BE	Kaiserschmarrn mit fruchtigen, gewürfelten Birnen 3,5 BE	Schweineschnitzel »Mailand« paniert, mit Käse garniert, dazu italienische Gemüsesoße und Gabelspaghetti	Feiner Pudding
Do. 21.10.2010	Broccoli-Rahmsuppe	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln	Alaska-Seelachsfilet »Florentin« in Spinat-Käsesoße mit Tomatenwürfeln, Salzkartoffeln	Pichelsteiner Eintopf mit Schweinefleisch, Weißkohl, Kartoffelwürfeln, Karotten, Lauch, Erbsen 1,4 BE	Kalbfleischbällchen in Sahnesoße, Karottengemüse, Kartoffelpüree 3,3 BE	Puten-Cevapcici in pikanter Westernsoße mit Zwiebeln, Mais, rotem Paprika und grünen Bohnen, Langkorn-Reis	Süßes Gebäck
Fr. 22.10.2010	Kartoffel-Cremesuppe 1,2 BE	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze	Lachspfanne mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten 4,3 BE	Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln 3,2 BE	Sieben-Schwaben-Topf paniertes Schweineschnitzel, hausgemachte Schwäbische Maultasche und Schweinelendchen in Rahmsauce, Spätzle mit Bröseln	Fruchtiges Joghurtdessert
Sa. 23.10.2010	Nudelsuppe mit Fadennudeln 0,8 BE	Erbseintopf mit Debrecziner Würstchen	Rinderleber »Berliner Art« in feiner Zwiebelsoße mit Apfelscheiben und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln	Fränkisches Grünkernküchle Getreidebratling im Gemüsebett, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln 4,3 BE	Alaska-Seelachs natur in Filetform, mit Dillsoße, Spinat und Kartoffeln 2,9 BE	2 Rinderrouladen Hausfrauen Art, fachmännisch von Hand gewickelte Rouladen mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln	Frisches Obst der Saison
So. 24.10.2010	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesauce	Putenrollbraten in Bratensoße, mit Romanebohnen und Kartoffelknödeln	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohnengemüse, Salzkartoffeln 2,7 BE	Schweinebraten »Hausfrauen Art« Gemüsemix, Spätzle 3,7 BE	Puten-geschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesauce mit Champignons, Gemüserais	Feiner Pudding

	1	2	3	4	5	6	7
Mo. 18.10.2010	1202	7451	7217	4631	4541	8012	D1
Di. 19.10.2010	1203	7510	4619	4202	4121	8719	D2
Mi. 20.10.2010	1204	7119	7816	4403	4924	8002	D3
Do. 21.10.2010	1205	4663	7720	4827	4304	8501	D4
Fr. 22.10.2010	1206	7715	7614	4727	4408	8068	D1
Sa. 23.10.2010	1202	7814	7127	4637	4718	8111	D2
So. 24.10.2010	1203	7623	7525	4155	4227	8510	D3

Piktogramme:

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

Kennzeichnungen:

= Leichte Vollkost

Zusatzstoffe:

- ① = mit Farbstoff
- ③ = mit Antioxidationsmittel
- ⑦ = mit Natripökelsalz
- ⑧ = mit Phosphat
- ⑨ = mit Süßungsmittel(n)

Spezielle Kostformen

wie z.B. pürierte oder natriumarme Menüs können wir Ihnen ebenfalls anbieten. Fragen Sie uns danach.

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 \_\_\_\_\_