

Bestellschein

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

3. bis 9. Januar 2011

	1	2	3	4	5	6	7
Mo. 3.1.2011	1202 <input type="radio"/>	7211 <input type="radio"/>	1304 <input type="radio"/>	4502 <input type="radio"/>	4922 <input type="radio"/>	8404 <input type="radio"/>	D4 <input type="radio"/>
Di. 4.1.2011	1203 <input type="radio"/>	7812 <input type="radio"/>	7125 <input type="radio"/>	4627 <input type="radio"/>	4541 <input type="radio"/>	8063 <input type="radio"/>	D1 <input type="radio"/>
Mi. 5.1.2011	1204 <input type="radio"/>	7407 <input type="radio"/>	7508 <input type="radio"/>	4710 <input type="radio"/>	4634 <input type="radio"/>	8111 <input type="radio"/>	D2 <input type="radio"/>
Do. 6.1.2011	1205 <input type="radio"/>	4615 <input type="radio"/>	7713 <input type="radio"/>	4414 <input type="radio"/>	4204 <input type="radio"/>	8027 <input type="radio"/>	D3 <input type="radio"/>
Fr. 7.1.2011	1206 <input type="radio"/>	7715 <input type="radio"/>	7413 <input type="radio"/>	4926 <input type="radio"/>	4727 <input type="radio"/>	8705 <input type="radio"/>	D4 <input type="radio"/>
Sa. 8.1.2011	1202 <input type="radio"/>	7408 <input type="radio"/>	7212 <input type="radio"/>	4648 <input type="radio"/>	4216 <input type="radio"/>	8216 <input type="radio"/>	D1 <input type="radio"/>
So. 9.1.2011	1203 <input type="radio"/>	7314 <input type="radio"/>	4661 <input type="radio"/>	4500 <input type="radio"/>	4123 <input type="radio"/>	8534 <input type="radio"/>	D2 <input type="radio"/>

Menü	1 Tagessuppe <small>(nur in Zusammenhang mit einem Hauptmenü bestellbar)</small>	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leckerer 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>
Mo. 3.1.2011	Nudelsuppe mit Fadennudeln 0,8 BE	Rahmschnitzel vom Schwein, Möhrchen und Erbsen, Bauernspätzle mit Bröseln	Hackfleischbällchen gekocht, in fruchtiger Tomatensoße, Gabelspaghetti	Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis 3,8 BE	Griebbrei mit Mandarinen 3,9 BE	Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln	Süßes Gebäck
Di. 4.1.2011	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst	Rinderbraten Apfelrotkohl, Salzkartoffeln	Omelett »natur« auf Rahmgemüse (Karottenstreifen, Broccoli), Salzkartoffeln 4,0 BE	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, Broccoli, Spätzle 4,0 BE	Champignonstropf mit Spätzle	Fruchtiges Joghurt Dessert
Mi. 5.1.2011	Kräftige Hühnerbouillon mit Hühnerfleisch, feinen Nudeln und Gemüse 0,4 BE	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch, in würziger Soße, Reis	Kräuterhähnchen in Tomatensoße, Kartoffelpüree mit Karotten und Broccoli verfeinert	Lachsfilet in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn-Wildreismischung mit Gemüse 3,8 BE	Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln 3,8 BE	2 Rinderrouladen Hausfrauen Art, fachmännisch von Hand gewickelte Rouladen mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln	Frisches Obst der Saison
Do. 6.1.2011	Broccoli-Rahmsuppe	Kartoffelpuffer mit Gemüseauflage Reibekuchen mit Karottenstreifen, Broccoli, Mais und Champignons, garniert mit Käse und Röstzwiebeln	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln	2 Fränkische Bratwürste in Soße, mit Kohlrabi und Kartoffelpüree 2,6 BE	Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln 2,8 BE	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pflirsichwürfeln	Feiner Pudding
Fr. 7.1.2011	Kartoffel-Cremesuppe	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln	2 Hausmacher Bratwürste in Soße, mit Kohlrabigemüse und Stampfkartoffeln	Pfannkuchen mit Apfelfüllung und Vanillesoße 4,3 BE	Lachspfanne mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten 4,3 BE	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln	Süßes Gebäck
Sa. 8.1.2011	Nudelsuppe mit Fadennudeln 0,8 BE	Frikadelle Rustika aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln	Kartoffel-Spinat-auflauf »Florentin« mit Käse verfeinert 4,3 BE	Geschnetztes »Waidmanns Art« vom Schwein, Kohlrabi- und Steckrübenstreifen, bunte Nudeln 3,8 BE	Deftiger Schweinsbraten in dunkler Bratensoße mit Kümmel garniert, dazu Sauerkraut mit Speck, hausgemachte Semmelknödel	Fruchtiges Joghurt Dessert
So. 9.1.2011	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln	Gefüllter Kalbsbraten mit Blumenkohl in Rahmsoße, Rosenkohl, Schlingli-Nudeln	Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl in Béchamelsoße und Petersilienkartoffeln 3,3 BE	Rinderbraten in pikanter Bratensoße, Kartoffelpüree mit Karotten und Broccoli verfeinert 3,1 BE	Hähnchen »Swiss« feine Hähncheninnenfilets in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree	Frisches Obst der Saison

Speisekarte



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 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!



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. Dez. 2010 bis 2. Jan. 2011

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 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

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 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>
Mo. 27.12. 2010	Broccoli-Rahmsuppe 0,6 BE	Grünkohl mit gekochter Mettwurst Salzkartoffeln	Truthahnschnitzel »natur« in Rahmsauce, Fingermöhren und Erbsen, Reis	Zartes Kasseler in Schnittlauchsoße gepökelter Schweinenackel, Wirsing und Salzkartoffeln	Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln	Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln	Fruchtiges Joghurtdessert
Di. 28.12. 2010	Kartoffel-Cremesuppe 1,2 BE	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Weißkohl, Wirsing, Karotten, Blumenkohl und Erbsen	So schmeckt Hessen! Hessisches Schmandschnitzel Paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsauce, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	Hacksteak in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln	Curry-Hähnchen Hähnchenbrust, in mildfruchtiger Currysoße mit Ananas, Reis	Hackbraten »Rustico« in delikater Rahmsauce mit Champignons, Lockennudeln mit Bröseln	Frisches Obst der Saison
Mi. 29.12. 2010	Nudelsuppe mit Fadennudeln 0,8 BE	Kasseler Nacken mit Sauerkraut Kartoffelpüree	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, mit Remouladensauce, Kartoffeln	Pfannkuchen mit Sauerkirschfüllung und Vanillesauce 4,3 BE	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesauce mit Champignons, Gemüsereis	Feiner Pudding
Do. 30.12. 2010	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln 0,4 BE	Putengeschnetzeltes in Rahmbratensoße, Erbsen, Reis	Spaghetti »Neptun« in Tomaten-Lauchsoße, mit Alaska-Seelachsfiletstücken	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln 2,7 BE	Ragout vom Schwein gewürfeltes Schweinefleisch mit Broccoli und Stampfkartoffeln 2,5 BE	Italienische Nudeln mit Lachsstreifen in cremiger Sahnesauce, garniert mit Broccoli und Käse	Süßes Gebäck
Silvester Fr. 31.12. 2010	Kräfftige Hühnerbouillon mit Hühnerfleisch, feinen Nudeln und Gemüse 0,4 BE	Süße Sahnenudeln feine Nudeln in Vanille-Sahnesauce, mit Apfelkompott und Rosinen	So schmeckt Hessen! Storzenerien (Schwarzwurzeln) mit Hackfleischklößchen in heller Soße, Salzkartoffeln	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesauce, mit Gemüsenudeln 3,0 BE	Kabeljaufiletschnitte gedünstet, in Dillrahmsauce, Kartoffeln 3,6 BE	Mozzarella-Kartoffel-Plätzchen garniert mit Tomatenscheiben und Käse, dazu Gemüseplatte natürlich mit Sauce à la Hollandaise	Fruchtiges Joghurtdessert
Neujahr Sa. 1.1. 2011	Broccoli-Rahmsuppe 0,6 BE	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln	Hähnchenkeule mit Soße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	Nudel-Gemüseauflauf mit Vollkornnudeln und Mascarponesauce 3,7 BE	Rinderleber in feiner Soße, mit Kohlrabi-Karottengemüse, Kartoffelpüree 3,2 BE	Gulaschpfanne vom Rind, mit buntem Paprika, Zwiebeln und Champignons, Schlingli-Nudeln	Frisches Obst der Saison
So. 2.1. 2011	Kartoffel-Cremesuppe 1,2 BE	Hähnchenbrustfilet »natur« in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohnengemüse, Salzkartoffeln 2,7 BE	Schweinebraten »Hausfrauen Art« Gemüsemix, Spätzle 3,7 BE	Szegediner Gulasch Schweinegulasch, mit Sauerkraut in herzhafter Soße, dazu Serviettenknödel	Feiner Pudding

	1	2	3	4	5	6	7
Mo. 27.12. 2010	1205	7424	7513	4200	4664	8115	D1
Di. 28.12. 2010	1206	4656	7225	4400	4521	8411	D2
Mi. 29.12. 2010	1202	7215	7315	4706	4920	8510	D3
Do. 30.12. 2010	1203	7519	7608	4601	4230	8640	D4
Silvester Fr. 31.12. 2010	1204	7910	7453	4516	4702	8055	D1
Neujahr Sa. 1.1. 2011	1205	7411	7520	4654	4122	8114	D2
So. 2.1. 2011	1206	7505	7614	4155	4227	8284	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 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!

Name, Vorname _____
 Straße, Nr. _____
 PLZ, Wohnort _____
 Telefon _____