

Bestellschein

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

27. Februar bis 4. März 2012

	1	2	3	4	5	6	7
Mo. 27.2. 2012	1209 ○	7221 ○	7431 ○	4502 ○	4922 ○	8404 ○	D4 ○
Di. 28.2. 2012	1203 ○	7812 ○	7712 ○	4226 ○	4541 ○	8063 ○	D1 ○
Mi. 29.2. 2012	1205 ○	7405 ○	7508 ○	4710 ○	4634 ○	8216 ○	D2 ○
Do. 1.3. 2012	1206 ○	7314 ○	4661 ○	4414 ○	4727 ○	8027 ○	D3 ○
Fr. 2.3. 2012	1207 ○	7613 ○	7413 ○	4926 ○	4204 ○	8705 ○	D4 ○
Sa. 3.3. 2012	1208 ○	7715 ○	7208 ○	4648 ○	4216 ○	8094 ○	D1 ○
So. 4.3. 2012	1209 ○	4615 ○	7123 ○	4500 ○	4123 ○	8534 ○	D2 ○

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. 27.2. 2012	Gemüse-Cremesuppe mit feiner Gemüseeinlage 0,4 BE	Geschmorte Rippchen in würziger Soße, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	Jäger-Klößchen Hackfleischklößchen in Pilzrahmsauce, Kohlrabi-Steckrübensauce, bunte Nudeln	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. 28.2. 2012	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst	Panierter Seelachs in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln	Jägerschnitzel »natur« vom Schwein, in Champignonrahmsauce, mit Zucchini-gemüse und Kartoffelpüree 2,3 BE neu	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, Broccoli, Spätzle 4,0 BE	Champignontopf mit Spätzle	Fruchtiges Joghurt Dessert
Mi. 29.2. 2012	Broccoli-Rahmsuppe	Mini-Hacksteaks auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln	Kräuterhähnchen in Tomatensoße, Kartoffelpüree mit Karotten und Broccoli verfeinert	Lachsfilet in Bärlauch-Rahmsauce, Langkorn-Wildreismischung mit Gemüse 3,8 BE	Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln 3,8 BE	Deftiger Schweinsbraten in dunkler Bratensoße mit Kümmel garniert, dazu Sauerkraut mit Speck, hausgemachte Semmelknödel	Frisches Obst der Saison
Do. 1.3. 2012	Kartoffel-Cremesuppe	Gefüllter Kalbsbraten mit Schweinehackfleischfüllung in Rahmsauce, Rosenkohl, Schlingli-Nudeln	Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln	2 Fränkische Bratwürste in Soße, mit Kohlrabi und Kartoffelpüree 2,6 BE	Lachspfanne mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten 4,3 BE	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California« mit Nudeln in Sahnesauce, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln	Feiner Pudding
Fr. 2.3. 2012	Karotten-Tomaten-Cremesuppe mit Petersilie verfeinert	Maccaroni mit Tomatenrahmsauce geschnittene Krakauer	2 Hausmacher Bratwürste in Soße, mit Kohlrabigemüse und Stampfkartoffeln	Pfannkuchen mit Apfelüllung und Vanillesauce 4,3 BE	Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln 2,8 BE	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersauce, Petersilienkartoffeln	Süßes Gebäck
Sa. 3.3. 2012	Sellerie-Cremesuppe mit feinem Sellerie	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersauce, Petersilienkartoffeln	Schweinenackensteak Pfannengemüse, Salzkartoffeln	Kartoffel-Spinat-auflauf »Florentin« mit Käse verfeinert 4,3 BE	Geschnetzeltes »Waidmanns Art« vom Schwein, Kohlrabi- und Steckrübensauce, bunte Nudeln 3,8 BE	Stroganoff-Topf geschnetzeltes Rindfleisch in würziger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln	Fruchtiges Joghurt Dessert
So. 4.3. 2012	Gemüse-Cremesuppe mit feiner Gemüseeinlage 0,4 BE	Kartoffelpuffer mit Gemüseauflage Reibekuchen mit Karottenstreifen, Broccoli, Mais und Champignons, garniert mit Käse und Röstzwiebeln	Gemischte Bratenplatte Rind- und Schweinefleisch, Karottengemüse mit Petersilie, Salzkartoffeln	Paniertes Hähnchenschnitzel in pikanter Bratensoße, Kartoffelpüree mit Karotten und Broccoli verfeinert 3,3 BE	Rinderbraten in pikanter Bratensoße, Kartoffelpüree mit Karotten und Broccoli verfeinert 3,1 BE	Hähnchen »Swiss« feine Hähnchenfilets in würziger Pfeffer-Käsesauce 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.

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!



Arbeiter-Samariter-Bund

Wir helfen hier und jetzt.



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!

20. bis 26. Februar 2012

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 Natrippökelsalz

**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. 20.2. 2012	Sellerie-Cremesuppe mit feinem Sellerie 0,4 BE	Grünkohl mit gekochter Mettwurst Salzkartoffeln	Truthahnschnitzel »natur« in Rahmsauce, Finger-möhren und Erbsen, Reis	Zartes Kasseler in Schnittlauchsoße gepökelter Schweinenackel, Wirsing und Salzkartoffeln 2,3 BE	Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln 3,3 BE	Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln	Fruchtiges Joghurtdessert
Di. 21.2. 2012	Gemüse-Cremesuppe mit feiner Gemüseeinlage 0,4 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-Broccoli-gemüse und Schlingli-Nudeln 3,6 BE	Curry-Hähnchen Hähnchenbrust, in mild-fruchtiger Currysoße mit Ananas, Reis 3,6 BE	Italienische Nudeln mit Lachsstreifen in cremiger Sahnesauce, garniert mit Broccoli und Käse	Frisches Obst der Saison
Mi. 22.2. 2012	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln 0,4 BE	Kasseler Nacken mit Sauerkraut Kartoffelpüree	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree	Alaska-Seelachs paniert in Filetform, mit Remouladensauce, Kartoffeln 3,9 BE	Pfannkuchen mit Sauerkirschenfüllung und Vanillesauce 4,3 BE	Puten-geschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesauce mit Champignons, Gemüsereis	Feiner Pudding
Do. 23.2. 2012	Broccoli-Rahmsuppe 0,6 BE	Königsberger Klopse in Kapernsauce, Langkorn-Reis mit Erbsen	Spaghetti »Neptun« in Tomaten-Lauchsoße, mit Alaska-Seelachsfiletstücken	Omelett »natur« auf Rahmgemüse (Karottenstreifen, Broccoli), Salzkartoffeln 4,0 BE	Ragout vom Schwein gewürfeltes Schweinefleisch mit Broccoli und Stampfkartoffeln 2,5 BE	Gulaschpfanne vom Rind, mit buntem Paprika, Zwiebeln und Champignons, Schlingli-Nudeln	Süßes Gebäck
Fr. 24.2. 2012	Kartoffel-Cremesuppe 1,2 BE	Süße Sahnenudeln feine Nudeln in Vanille-Sahnesauce, mit Apfelkompott und Rosinen	So schmeckt Hessen! Storzenerien (Schwarzwurzeln) mit Hackfleischklößchen in heller Soße, Salzkartoffeln	Hähnchen-geschnetzeltes 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
Sa. 25.2. 2012	Karotten-Cremesuppe mit Petersilie verfeinert 0,4 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	Hackbraten »Rustico« in delikater Rahmsauce mit Champignons, Lockennudeln mit Bröseln	Frisches Obst der Saison
So. 26.2. 2012	Sellerie-Cremesuppe mit feinem Sellerie 0,4 BE	Hähnchenbrustfilet »natur« in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohnengemüse, Salzkartoffeln 2,7 BE	Schweinebraten »Hausfrauen Art« Gemüsebraten, Spätzle 3,7 BE	Szegediner Gulasch Schweinegulasch, mit Sauerkraut in herzhafter Soße, dazu Serviettenknödel	Feiner Pudding

	1	2	3	4	5	6	7
Mo. 20.2. 2012	1208	7424	7513	4200	4664	8115	D1
Di. 21.2. 2012	1209	4656	7225	4400	4521	8640	D2
Mi. 22.2. 2012	1203	7215	7315	4706	4920	8510	D3
Do. 23.2. 2012	1205	7452	7608	4627	4230	8114	D4
Fr. 24.2. 2012	1206	7910	7453	4516	4702	8055	D1
Sa. 25.2. 2012	1207	7411	7520	4654	4122	8411	D2
So. 26.2. 2012	1208	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 Natrippökelsalz
- 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.

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 _____