



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!

15. bis 21. Januar 2018

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 Farb- und Aromastoffe!



* 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

Die Allergenkennzeichnungen – nach der Lebensmittelinformations-Verordnung

(A) enthält Gluten	B enthält Krebstiere	(H) enthält Schalenfrüchte	L enthält Sellerie
A1 enthält Weizen	C enthält (Hühner-) Ei	H1 enthält Mandeln	M enthält Senf
A2 enthält Roggen	D enthält Fisch	H2 enthält Haselnüsse	N enthält Sesam
A3 enthält Gerste	E enthält Erdnuss	H3 enthält Walnüsse	O enthält Sulfit/ Schwefeldioxid
A4 enthält Hafer	F enthält Sojabohnen	H4 enthält Kaschunüsse	P enthält Lupine
A5 enthält Dinkel	G enthält Milch und Milchprodukte	H5 enthält Pecannüsse	R enthält Weichtiere
A6 enthält Kamut		H6 enthält Paranüsse	
		H7 enthält Pistazien	
		H8 enthält Macadamianüsse	

Die Allergenkennzeichnung bezieht sich auf die Menüs 1 bis 6, Desserts in Menü 7 sind davon ausgenommen.

Menü	1 Tagessuppe <small>(nur in Zusammenhang mit einem Hauptmenü bestellbar)</small>	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leckerer mit BE-Angabe	5 Lecker und leicht <small>(teilw. mit Angabe der Proteinheiten)</small>	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Dessert <small>(nur in Zusammenhang mit einem Hauptmenü bestellbar)</small>
Mo. 15.01.2018	Tomaten-Suppe mit Muschelnudeln A1, C, G ☑☑☑	Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut angerichtet, mit Kartoffelpüree G ☑☑ ☑☑	Erbseintopf mit Wiener Würstchen L ☑☑ ☑☑	Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln 3,1 BE A1, C, G, L ☑☑☑	Kalbfleischbällchen in Sahnesoße, Karottengemüse, Kartoffelpüree 2,9 BE A1, C, G, L ☑☑☑ ☑	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis C, G, L ☑☑	Feiner Pudding
Di. 16.01.2018	Broccoli-Rahmsuppe A1, G ☑☑☑	Putenbruststreifen »Italia« in Tomaten-Paprikasoße, mit Kräutern abgeschmeckt, feine Bandnudeln A1, C, L ☑☑	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 ☑☑☑ ☑	Kaiserschmarrn mit fruchtigen, gewürfelten Birnen 2,8 BE A1, C, G ☑☑☑ ☑	2 Wildhacksteaks aus Hirsch- und Rindfleisch, auf Champignon-Preiselbeer-Rahmsauce, dazu Penne-Nudeln mit Porree A1, C, G, L, M ☑☑☑☑	Frisches Obst der Saison
Mi. 17.01.2018	Kartoffel-Suppe G ☑☑	Pikantes Rindergulasch Erbsen und Fingermöhrrchen, Kartoffelschmarrn A1, G, L ☑☑	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße A1, C, G, L wieder da! ☑☑☑	Bunter Gemüseeintopf mit Mini-Hackfleischklößchen 1,8 BE A1, C, L ☑☑☑ ☑	Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln 3,0 BE A1, C, G, L, M ☑☑☑ ☑	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M ☑☑☑☑	Feiner Pudding
Do. 18.01.2018	Karotten-Suppe mit Petersilie verfeinert G, L ☑☑	Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelauf- lauf, 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 ☑☑☑ ☑	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln 3,2 BE A1, C, G, L ☑☑☑ ☑	Schweineschnitzel »Mailand« paniert, mit Käse garniert, dazu italienische Gemüse- soße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N ☑☑☑☑ ☑	Süßes Gebäck
Fr. 19.01.2018	Sellerie-Suppe mit feinem Sellerie G, L ☑☑	Schlemmerfiletschnitte »à la bordelaise« Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, D, G, L ☑☑☑☑	Kalbsfrikassee mit Champignons, Erbsen, Reis G, L ☑☑	Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln 4,3 BE C, F, G, L ☑☑	Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln 3,2 BE A1, C, L ☑☑☑ ☑	2 Rinderrouladen »Hausfrauen Art«, fachmännisch von Hand gewickelte Rouladen mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelflotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, G, L, M ☑☑☑☑ ☑	Fruchtiges Joghurtdessert
Sa. 20.01.2018	Gemüse-Suppe mit feiner Gemüse- einlage G, L ☑☑	Wirsingintopf mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln A1, C, L ☑☑ ☑	Apfelstrudel mit Vanillesoße A1, G ☑☑☑	Hackbraten mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln 3,2 BE A1, C, G, L ☑☑☑ ☑	Alaska-Seelachsfilet- schnitte »Neptun« in Tomatensoße, Gurken- Dillgemüse, Reis 3,3 BE D, G, L ☑☑☑	Sieben-Schwaben-Topf paniertes Schweineschnitzel, hausgemachte Maultasche und Schweinelendchen in Rahmsauce, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L ☑☑☑☑ ☑	Frisches Obst der Saison
So. 21.01.2018	Geflügel- Cremesuppe mit Karotten und Sellerie A1, G, L ☑☑☑	Champignonkopf in Rahmsauce, mit Nudeln A1, G, L ☑☑☑	Hessisches Schmandschnitzel paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsauce, dazu Wirsinggemüse und Salz- kartoffeln A1, C, G, L ☑☑☑	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohnengemüse, Salzkartoffeln 3,0 BE G, L, O ☑☑ ☑☑	Schweinebraten »Hausfrauen Art« Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, Spätzle 3,3 BE A1, C, G, L, M ☑☑☑ ☑	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesauce mit Champig- nons, Gemüseries A1, G, L ☑☑☑☑ ☑	Feiner Pudding

Mo.	1	2	3	4	5	6	7
Mo. 15.01.2018	1216	7422	7811	4661	4304	8037	D3
Di. 16.01.2018	1217	7514	7127	4727	4924	8403	D2
Mi. 17.01.2018	1218	7119	7623	4807	4225	8705	D3
Do. 18.01.2018	1219	6591	7720	4202	4531	8002	D4
Fr. 19.01.2018	1220	1311	7312	4634	4408	8111	D1
Sa. 20.01.2018	1221	7815	7913	4403	4771	8068	D2
So. 21.01.2018	1222	4659	7225	4155	4227	8510	D3

Wir helfen hier und jetzt.



- Piktogramme:**
- ☑ = vegetarische Menüs
 - ☑☑☑ = enthält Rindfleisch
 - ☑☑☑☑ = enthält Schweinefleisch
 - ☑☑☑☑☑ = enthält Geflügel
 - ☑☑☑☑☑☑ = enthält Fisch
 - ☑☑☑☑☑☑☑ = würzige Knoblauchnote
 - ☑☑☑☑☑☑☑☑ = enthält Alkohol
 - ☑☑☑☑☑☑☑☑☑ = enthält Gluten
 - ☑☑☑☑☑☑☑☑☑☑ = enthält Laktose

- Kennzeichnungen:**
- Ⓞ = Leichte Vollkost
 - (g.g.A.) = geschützte geografische Angabe
 - Ⓢ = aus kontrolliert biologischem Anbau

- Zusatzstoffe:**
- ① = mit Farbstoff
 - ③ = mit Antioxidationsmittel
 - ⑤ = enthält Sulfit/geschwefelt
 - ⑦ = mit Nitritpökelsalz
 - ⑧ = mit Phosphat
 - ⑨ = mit Süßungsmittel(n)

Spezielle Kostformen
wie z.B. pürierte oder natrium- arme Menüs können wir Ihnen ebenfalls anbieten. Fragen Sie uns danach.

Haben Sie Fragen?
Wenn Sie Fragen zu Nährwerten, Allergenen oder Zutaten in un- seren Produkten haben, wenden Sie sich bitte an unsere Ansprech- partner. 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 Servievorschläge 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 _____