

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

25. bis 31. Dezember 2017

1. Weihnachtstag Mo. 25.12.2017	1 1216 ○	2 7212 ○	3 6209 ○	4 4718 ○	5 4537 ○	6 8111 ○	7 D2 ○
2. Weihnachtstag Di. 26.12.2017	1 1217 ○	2 7123 ○	3 7720 ○	4 4531 ○	5 4636 ○	6 8027 ○	7 D3 ○
Mi. 27.12.2017	1 1218 ○	2 7408 ○	3 6389 ○	4 4150 ○	5 4826 ○	6 8310 ○	7 D4 ○
Do. 28.12.2017	1 1219 ○	2 7609 ○	3 7525 ○	4 4634 ○	5 4771 ○	6 8421 ○	7 D1 ○
Fr. 29.12.2017	1 1220 ○	2 1311 ○	3 7412 ○	4 4160 ○	5 4925 ○	6 8510 ○	7 D2 ○
Sa. 30.12.2017	1 1221 ○	2 4659 ○	3 7613 ○	4 4821 ○	5 4417 ○	6 8719 ○	7 D3 ○
So. 31.12.2017	1 1222 ○	2 7519 ○	3 7128 ○	4 4209 ○	5 4203 ○	6 8024 ○	7 D4 ○

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 Proteinheiten)	6 Unsere besondere Spezialitäten	7 Dessert (nur in Zusammenhang mit einem Hauptmenü bestellbar)
1. Weihnachtstag Mo. 25.12.2017	Tomaten-Suppe mit Muschelnudeln A1, C, G ☑☑☑	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, G ☑☑	Gratinierter Gemüsepfannkuchen 2 hausgemachte Pfannkuchen, mit Erbsen, Karotten und Mais gefüllt, Käsesoße A1, C, G, L ☑☑☑	Alaska-Seelachs natur in Filetform, mit Dillsoße, Spinat und Kartoffeln 2,9 BE A1, C, D, G, L, M ☑☑☑	Hähnchengeschnetzeltes in Bratensoße, dazu Spinat und Kartoffelpüree 2,4 BE A1, G, L ☑☑☑ (UK)	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
2. Weihnachtstag Di. 26.12.2017	Broccoli-Rahmsuppe A1, G ☑☑☑	Gemischte Bratenplatte Rind- und Schweinefleisch, Karottengemüse mit Petersilie, Salzkartoffeln A1, G, L ☑☑☑	Alaska-Seelachsfilet »Florentin« in Spinat-Käsesoße, mit Tomatenwürfeln, Salzkartoffeln A1, D, G, L ☑☑☑	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln 3,2 BE A1, C, G, L ☑☑☑ (UK)	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln 3,9 BE A1, G, L ☑☑☑	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G, L ☑☑☑	Feiner Pudding
Mi. 27.12.2017	Kartoffel-Suppe G ☑☑	»Frikadelle Rustika« Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree A1, C, G, L ☑☑☑	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschauflauf, mit Zucker und Zimt garniert H1, A1, C, G ☑☑☑	Gedünstetes Rindfleisch in Kräutersoße, Frühlingsgemüse, Reis 3,8 BE A1, G, L ☑☑☑ (UK)	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch 3,3 BE A1, C, L ☑☑ (UK)	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L ☑☑☑☑	Süßes Gebäck
Do. 28.12.2017	Karotten-Suppe mit Petersilie verfeinert G, L ☑☑	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken A1, C, G, L, M, N ☑☑☑ (7)	Putenrollbraten in Bratensoße, mit Romanobohnen und Kartoffelknödeln A1, C, G, L ☑☑☑	Omelettrolle mit Spinatfüllung Rahmgemüse, Salzkartoffeln 4,3 BE C, F, G, L ☑☑	Alaska-Seelachsfiletschnitte »Neptun« in Tomatensoße, Gurken-Dillgemüse, Reis 3,3 BE D, G, L ☑☑	Deftige Bauernschlachtplatte Kasseler Nacken, gepökeltes Bauchfleisch, hausgemachte Bratwurst und Leberknödel, Sauerkraut mit Speck, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln A1, C, G ☑☑☑☑ (3) (7)	Fruchtiges Joghurtdessert
Fr. 29.12.2017	Sellerie-Suppe mit feinem Sellerie G, L ☑☑	Schlemmerfiletschnitte »à la bordelaise« Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karottengemüse, Salzkartoffeln A1, D, G, L ☑☑☑☑ (UK)	Fleischkäse mit Zwiebelschmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln G ☑☑☑ (3) (7)	Sahniges Rinderragout geschnetzeltes Rindfleisch mit Karottengemüse, Schlingli-Nudeln 3,8 BE A1, G, L ☑☑☑ (UK)	Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren 3,6 BE A1, C, G ☑☑☑ (9)	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüseries A1, G, L ☑☑☑☑ (7)	Frisches Obst der Saison
Sa. 30.12.2017	Gemüse-Suppe mit feiner Gemüseeinlage G, L ☑☑	Champignonentopf in Rahmsoße, mit Nudeln A1, G, L ☑☑☑	Maccaroni mit Tomatensoße geschnittene Krakauer A1, C, G, L, M ☑☑☑ (3) (7)	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen 3,5 BE A1, C, L ☑☑☑ (UK)	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln 3,6 BE A1, C, G, L ☑☑☑ (UK)	Seelachsfilet paniert und goldbraun gebacken, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M ☑☑☑☑	Feiner Pudding
So. 31.12.2017	Geflügel-Cremesuppe mit Karotten und Sellerie A1, G, L ☑☑☑☑	Putengeschnetzeltes in Bratensoße, Erbsen, Reis A1, G, L ☑☑☑☑	Rinderbrust in Meerrettichsoße Rote Bete, Petersilienkartoffeln G, L, O ☑☑ (3) (5)	Schweinegeschnetzeltes »Stroganoff Art« mit Fingermöhrrchen und Spätzle 3,3 BE A1, C, G, L ☑☑☑ (UK)	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfl-Nudeln 3,4 BE A1, G, L ☑☑☑ (UK)	Nudelplatte Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Sahnesoße A1, C, G, L ☑☑☑☑	Süßes Gebäck

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

(LK) = Leichte Vollkost
 (g. g. A.) = geschützte
 geografische Angabe
 ♦ = aus kontrolliert
 biologischem Anbau
 ① = mit Farbstoff
 ③ = mit Antioxidationsmittel
 ⑤ = enthält Sulfid / geschwefelt
 ⑦ = mit Nitritpökelsalz
 ⑧ = mit Phosphat

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

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

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.

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!

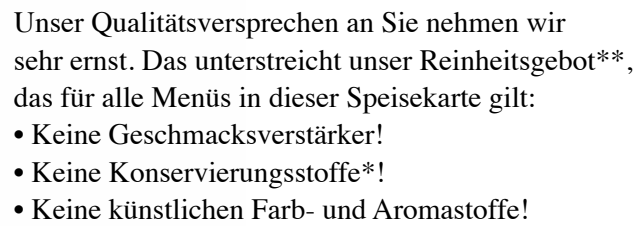
**Wir helfen
hier und jetzt.**



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.

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!



* mit Ausnahme von Nitritpökelsalz

** Die Einhaltung des Reinheitsgebotes garantieren wir bei allen Menüs in dieser Speisekarte, nicht bei sonstigen Produkten!

(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		

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

A close-up photograph of a white ceramic bowl filled with a thick, orange-colored soup. The soup is garnished with chunks of cooked salmon, sliced green bell peppers, yellow bell peppers, and small, round, light-colored dumplings. A sprig of fresh dill is placed on top. To the right of the bowl, a stalk of green leek and a piece of bread are partially visible.

ASB Menü-Service

2

Bestellschein

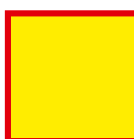
Kreuzen Sie Ihre gewünschten Menüs an und geben Sie den abgetrennten Bestellschein Ihrem Menükurier mit.

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

18. bis 24. Dezember 2017

	1	2	3	4	5	6	7
Mo. 18.12.2017	1216 ☐	7431 ☐	7712 ☐	4409 ☐	4621 ☐	8094 ☐	D3 ☐
Di. 19.12.2017	1217 ☐	7612 ☐	7515 ☐	4922 ☐	4810 ☐	8534 ☐	D4 ☐
Mi. 20.12.2017	1218 ☐	4601 ☐	7429 ☐	4228 ☐	4202 ☐	8800 ☐	D1 ☐
Do. 21.12.2017	1219 ☐	7511 ☐	7919 ☐	4807 ☐	4710 ☐	8002 ☐	D2 ☐
Fr. 22.12.2017	1220 ☐	7713 ☐	7216 ☐	4656 ☐	4536 ☐	8115 ☐	D3 ☐
Sa. 23.12.2017	1221 ☐	7219 ☐	7606 ☐	4707 ☐	4311 ☐	8525 ☐	D4 ☐
So. 24.12.2017	1222 ☐	4622 ☐	7229 ☐	4500 ☐	4154 ☐	8711 ☐	D1 ☐

1. Advent



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

(LK) = Leichte Vollkosten
 (g.g.A.) = geschützte
 geografische Angabe
 ♦ = aus kontrolliert
 biologischem Anbau

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

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

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.

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!

Telefon _____