

# Menü-Service „Essen auf Rädern“ Speiseplan 24.02. bis 02.03.2025



Menü	1 Tagesempfehlung	2 Lecker & nachhaltig	3 Vegetarisches Menü	4 Schonkost	5 Hausmannskost	6 Besondere Spezialitäten	7 Lecker & günstig	Suppe	Salat
<b>MO</b> 24.02.	Kasseler Nacken mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <i>G</i>	Königsberger Klopse in einer feinen Kapern-Rahmsoße mit Weißwein, dazu Petersilienkartoffeln <i>A1,C,G,L</i>	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung dazu Rahmgemüse <i>G</i>	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen <i>A1,C,L</i> <b>BE 3,5</b>	Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, dazu Langkorn-Reis <i>L</i>	Geschmorte Schweineschulter in pikanter Soße, dazu buntes Gemüse und Salzkartoffeln <i>L</i>	Quarkkeulchen „Sächsische Art“ goldgelb gebacken mit Apfelmark <i>A1,C,G</i>	Geflügel-Cremesuppe mit Karotten und Sellerie <i>A1,G,L</i>	Gurkensalat mit Sauerrahm und Zwiebeln <i>C,G,M</i>
<b>DI</b> 25.02.	Geflügelbratwurst mit Kohlrabigemüse und Stampfkartoffeln <i>A1,G,L</i>	Gekochte Rinderbrust in einer delikaten Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln <i>G,L,O</i>	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze <i>A1,C,G,L</i>	„Puten-Hacksteak“ mit Karotten, Blumenkohl, Broccoli und Kartoffelpüree <i>A1,G</i> <b>BE 3,1</b>	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung und Vanillesoße <i>A1,C,G</i>	„Sieben-Schwaben-Topf“ Paniertes Schweineschnitzel, Maultasche und Schweinelendchen in Rahmsoße dazu Spätzle mit Bröseln <i>A1,C,G,L</i>	Überraschungsmenü mit Fleisch <i>A1,C,G</i>	Tomaten-Suppe mit Muschel-nudeln <i>A1,C,G</i>	Karotten-salat mit Rapsöl und Kräuter-essig
<b>MI</b> 26.02.	2 Pfefferfrikadellen (Rind- und Schweinefleisch) in kräftiger Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <i>A1,C,L</i>	Pasta piccante Penne-Nudeln in pikant-scharfer Tomatensoße mit Zucchini, Zwiebeln, Auberginen und rotem Chili <i>A1,G</i>	Omelettrolle mit Spinatfüllung dazu Rahmgemüse und Salzkartoffeln <i>A1,C,G,M</i> <b>BE 3,6</b>	Rinderschmorbraten mit Blumenkohl und Petersilienkartoffeln <i>A1,G,L</i> <b>BE 2,8</b>	Gulasch (Schweinefleisch) in Bratensoße, dazu Gemüse-reis <i>L</i>	Truthahnschnitzel „natur“ in Rahmsoße, dazu Finger-möhrrchen, Erbsen und Langkornreis <i>C,G,L</i>	Putenschinken mit Wirsing und Salzkartoffeln <i>L</i>	Broccoli-Rahmsuppe <i>A1,G</i>	Weißkraut-salat mit Karotte und Salat-mayonnaise <i>C,M</i>
<b>DO</b> 27.02.	3 herzhaft Pfannkuchen mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse <i>A1,C,G,L</i>	4 Hefeklöße gefüllt mit Heidelbeeren dazu unsere Vanillesoße <i>A1,C,G</i>	Nudel-Pilzpfanne Feine Pilzauswahl in Sahnesoße und breite Bandnudeln <i>A1,C,G,L</i>	Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchen-nudeln <i>A1,C,L</i> <b>BE 3,3</b>	Hähnchenbrust in heller Bratensoße, dazu Gemüsereis mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen <i>L</i> <b>BE 4,4</b>	Geschnetzeltes „Delicato“ Zarte Rindfleischstreifen in dunkler Senfsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe <i>A1,A5,C,F,L,M</i>	Hähnchen-Medaillons in Gemüsesoße mit Langkorn-Reis <i>G,M</i>	Kartoffel-Suppe <i>G</i>	Griechischer Bauernsalat mit Hirten-käse <i>G,L</i>
<b>FR</b> 28.02.	Glasierter Wildlachs in mit Zitrone verfeinerter Sahnesoße, dazu Gemüse-reis <i>A1,D,G</i>	Hähnchen „Swiss Style“ Zarte Hähnchenbrustfilet-stücke in Pfeffer-Käsesoße, mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree <i>G,L</i>	Grünkern-Risotto in Tomatensoße mit Gemüse-paprika, Erbsen und Lauch <i>A1,A5</i>	Schlemmerfiletschnitte „à la Bordelaise“ Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karotten-gemüse, Salzkartoffeln <i>A1,D,G</i> <b>BE 3,4</b>	Maccaroni in Tomatensoße mit geschnittener Krakauer <i>A1,C,G,L,M</i>	Rinderhacksteak mit Karotten-Erbsen-Garnitur in Rahmbraten-soße, dazu Petersilien-spätzle <i>A1,C,G,L</i>	Wirsingintopf mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln <i>A1,C,L</i>	Karotten-Suppe mit Petersilie <i>G,L</i>	Gurkensalat mit Sauerrahm und Zwiebeln <i>C,G,M</i>
<b>SA</b> 01.03.	Rinderbrust in Meerrettichsoße mit Rote Bete und Petersilienkartoffeln <i>G,L,O</i>	6 goldbraun gebackene Reibekuchen mit fruchtigem Apfelmark <i>A1,C</i>	Gnocchi alla Roma in fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße, mit Sahne verfeinert und mit Kirschtomaten garniert <i>A1,G,L</i>	2 Kalbsbratwürste in milder Soße mit Romanesco-Gemüse und Kartoffeln <i>G,L</i> <b>BE 2,3</b>	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst <i>L</i>	Filettöpfchen „Jäger Art“ Schweine- und Hähnchen-brustfilets in Rahmsoße mit Champignons, dazu Erbsen, Fingermöhrrchen und Spätzle <i>A1,C,G,L</i>	Überraschungsmenü vegetarisch <i>G,L</i>	Sellerie-Suppe <i>G,L</i>	Karotten-salat mit Rapsöl und Kräuter-essig
<b>SO</b> 02.03.	Panierte Jagdwurst in Bratensoße mit Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln <i>A1,C,G,L,M</i>	Cevapcici (Rind- und Schweinefleisch) in Balkansoße mit Knoblauch und Zwiebeln, dazu Tomaten-Reis mit Speckwürfeln <i>A1,G,L</i>	Spaghetti alla Napoli mit fruchtiger Tomatensoße <i>A1</i>	Hühnerfrikassee dazu Karottengemüse mit Petersilie und Langkorn-Reis <i>C,G</i> <b>BE 3,8</b>	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße mit Spätzle-Nudeln <i>A1,G,L</i>	Deftiger Schweinsbraten in dunkler Bratensoße mit Kümmel garniert, dazu Sauerkraut mit Speck und Semmelknödel <i>A1,C,G,L</i>	Herzhafter Gemüseeintopf mit Geflügelklößchen <i>A1,L</i>	Gemüse-Suppe <i>G,L</i>	Weißkraut-salat mit Karotte und Salat-mayonnaise <i>C,M</i>

**A** enthält Gluten  
A1 enthält Weizen  
A2 enthält Roggen  
A3 enthält Gerste  
A4 enthält Hafer  
A5 enthält Dinkel  
A6 enthält Kamut

**B** enthält Krebstiere  
**C** enthält (Hühner-)Ei  
**D** enthält Fisch  
**E** enthält Erdnuss  
**F** enthält Sojabohnen  
**G** enthält Milch und Milchprodukte

**H** enthält Schalenfrüchte  
H1 enthält Mandeln  
H2 enthält Haselnüsse  
H3 enthält Walnüsse  
H4 enthält Kaschunüsse  
H5 enthält Pecannüsse  
H6 enthält Paranüsse  
H7 enthält Pistazien  
H8 enthält Macadamianüsse

**L** enthält Sellerie  
**M** enthält Senf  
**N** enthält Sesam  
**O** enthält Sulfit/  
Schwefeldioxid  
**P** enthält Lupine  
**R** enthält Weichtiere

Bitte kreuzen Sie auf dem Bestellschein Ihre Menüwünsche an – sollten Sie ein Menü mehrmals wünschen, so tragen Sie die gewünschte Anzahl ein – und geben den ausgefüllten Bestellschein Ihrem ASB-Menükurier mit. **Bitte tragen Sie Ihren Namen und Ihre Anschrift ein. Vielen Dank.**

**ASB Landesverband Hessen e.V.**  
**Regionalverband Südhessen**  
Pfungstädter Straße 165 • 64297 Darmstadt  
Telefon: 06151 - 505-36 • Telefax: 06151 - 505-50  
menueservice@asb-suedhessen.de • asb-suedhessen.de



**Wir helfen hier und jetzt.**

# Menü-Service „Essen auf Rädern“ Speiseplan 03.03. bis 09.03.2025



Menü	1 Tagesempfehlung	2 Lecker & nachhaltig	3 Vegetarisches Menü	4 Schonkost	5 Hausmannskost	6 Besondere Spezialitäten	7 Lecker & günstig	Suppe	Salat
<b>MO</b> 03.03.	<b>Rinderroulade</b> mit Speck-, Zwiebel- und Gurkenfüllung, in Bratensoße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <i>G,M</i>	<b>Rucola-Spinat-Spaghetti</b> abgeschmeckt mit einem grünen Pesto aus Rucola und Spinat, dazu unser ausgewähltes Grillgemüse <i>A1,H1</i>	<b>Kaiserschmarrn</b> mit fruchtigem Zwetschgenkompott <i>A1,C,G</i>	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> mit Mini-Hackfleischklößchen <i>A1,C,L</i> <b>BE 1,8</b>	<b>Hacksteak</b> auf Wirsing mit Salzkartoffeln <i>A1,C</i>	<b>Gekochte Rinderbrust</b> in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln <i>G,L,O</i>	<b>Überraschungsmenü mit Fleisch</b>	<b>Tomaten-Suppe</b> mit Muschelnudeln <i>A1,C,G</i>	<b>Griechischer Bauernsalat</b> mit Hirtenkäse <i>G,L</i>
<b>DI</b> 04.03.	<b>Putengeschnetzeltes</b> in Bratensoße mit Erbsen und Reis <i>A1,G,L</i>	<b>Fränkische Bratwürste</b> dazu saftiges Sauerkraut mit Speck und Kartoffelpüree <i>G</i>	<b>Kartoffel-Gemüseauflauf</b> mit Weißkohl, Karotten, Blumenkohl und Erbsen <i>G</i> <b>BE 3,7</b>	<b>Hähnchen-Medaillons</b> in heller Soße mit Käse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle <i>A1,C,G,L</i> <b>BE 4,0</b>	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit Kartoffelstückchen und Schweinefleischwürfeln <i>A1,L</i>	<b>Cevapcici</b> mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt in bunter Balkansoße dazu Tomaten-Reis mit Speckwürfeln <i>A1,G,L</i>	<b>Grißbrei</b> mit Mandarinen <i>A1,C,G</i> <b>BE 3,9</b>	<b>Broccoli-Rahmsuppe</b> <i>A1,G</i>	<b>Gurkensalat</b> mit Sauer-rahm und Zwiebeln <i>C,G,M</i>
<b>MI</b> 05.03.	<b>Kasseler Braten</b> in Soße mit grüne Bohnen und Salzkartoffeln <i>L</i>	<b>Bergbauern-Schnitzel</b> in einer Champignon-Sahnesoße mit Blattspinat, mit Gouda überbacken, dazu Speck-Kartoffelknödel <i>A1,C,G,M</i>	<b>Herzhafter Nudelteller</b> mit Käsespätzle „Allgäuer Art“, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsauce <i>A1,C,G,L</i>	<b>Grillbraten</b> in milder Bratensoße, mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln <i>G,L,M,N</i> <b>BE 3,0</b>	<b>Kalbfleischbällchen</b> in Rahmsauce mit Karotten- gemüse und Salzkartoffeln <i>A1,C,G</i> <b>BE 3,6</b>	<b>Geschnetzeltes Zwiebel- fleisch (Rindfleisch)</b> mit geschmorten Zwiebeln in Soße dazu grüne Bohnen und Spätzle <i>A1,C,L</i>	<b>Würstchengulasch</b> in Tomatensahnesauce mit Karotten, Broccoli, Blumen- kohl und Erbsen und Hörnchennudeln <i>A1,C,G,L,M</i>	<b>Kartoffel- Suppe</b> <i>G</i>	<b>Karotten- salat</b> mit Rapsöl und Kräuter- essig
<b>DO</b> 06.03.	<b>Paniertes Alaska- Seelachsfilet</b> mit Kräuter-Senfsoße und Petersilienkartoffeln <i>A1,C,D,G,L,M</i>	<b>Omas Fleischpflanzerl</b> mit rauchigem Speck, in einer dunklen Bier-Zwiebel- soße, dazu knackiges Gemüse und Salzkartoffeln <i>A1,A3,C,M</i>	<b>Bunter Gemüse-Mix</b> Blumenkohlröschen, Finger- möhrchen, Erbsen und Bohnen mit Sauce Hollan- daise und Kartoffeln <i>C,G</i>	<b>Schweineschnitzel „natur“</b> in Bratensoße mit Kohlrabi- gemüse und Petersilien- kartoffeln <i>A1,C,G,L,M</i> <b>BE 3,0</b>	<b>Nudeln mit pikanter gewürzter Hackfleischsoße (Rind- und Kalbfleisch)</b> dazu geriebener Käse <i>A1,C,F,G,L,M,N</i>	<b>Hähnchen „Swiss Style“</b> Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesauce mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree <i>G,L</i>	<b>Überraschungsmenü vegetarisch</b>	<b>Karotten- Suppe</b> mit Petersilie <i>G,L</i>	<b>Weißkraut- salat</b> mit Karotte und Salat- mayonnaise <i>C,M</i>
<b>FR</b> 07.03.	<b>Paniertes Hähnchen- brustfilet</b> auf Wirsinggemüse mit Salzkartoffeln <i>A1,L</i>	<b>Knusprig paniertes Alaska-Seelachsfilet</b> mit einer feinen Tomaten- füllung, dazu Kartoffel- Broccoligratin <i>A1,D,G,L</i>	<b>Nudel-Spezialitäten</b> Rigatoni in Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Sahnesauce <i>A1,C,G,L</i>	<b>Saftiger Rinderbraten</b> in Bratensoße mit Kohlrabi- Steckrübengemüse in heller Soße und Petersilien- kartoffeln <i>G,L</i> <b>BE 3,1</b>	<b>Schwäbisches Linsengericht</b> mit einem Paar Wiener Würstchen und Spätzle mit Bröseln <i>A1,C</i>	<b>Alaska-Seelachsfiletschnitte</b> mit Kräutercreme, garniert mit Käse dazu eine bunte Gemüseplatte und Salz- kartoffeln <i>D,G</i>	<b>Pfannkuchen</b> mit Sauerkirschfüllung und Vanillesauce <i>A1,C,G</i> <b>BE 4,0</b>	<b>Sellerie- Suppe</b> <i>G,L</i>	<b>Griechischer Bauernsalat</b> mit Hirten- käse <i>G,L</i>
<b>SA</b> 08.03.	<b>Hackfleischklößchen</b> in pikanter Zucchini- Paprikasoße, dazu Käse- Maccaroni <i>A1,C,G,L</i>	<b>Hähnchentaler „4-Pfeffer“</b> in einer Rahmsauce mit 4 ver- schiedenen Pfeffersorten, dazu unser hausgemachtes Steinpilzrisotto <i>A1,G,L</i>	<b>Süßkartoffel-Curry</b> mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen und Lauchzwiebeln, dazu Basmati-Reis	<b>Rindfleisch in Meerrettich- soße</b> mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln <i>G,O</i> <b>BE 3,0</b>	<b>Grißbrei</b> mit Früchten Erdbeeren, Sauerkirschen und Pfirsich- würfel <i>A1,C,G</i>	<b>Chili con carne (Rindfleisch) nach mexikanischer Art</b> mit roten Kidney-Bohnen, Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln	<b>Überraschungsmenü mit Fleisch</b>	<b>Gemüse- Suppe</b> <i>G,L</i>	<b>Gurkensalat</b> mit Sauer- rahm und Zwiebeln <i>C,G,M</i>
<b>SO</b> 09.03.	<b>Gefüllter Kalbsbraten mit Schweinehackfleischfüllung</b> in Rahmsauce dazu Rosen- kohl und Schlingli-Nudeln <i>A1,G,L</i>	<b>Pulled Pork „Special“</b> Langsam geschmortes, mariniertes Schweinefleisch mit Rahmsauerkraut und gebackenen Kartoffeln <i>A1,F,G,M</i>	<b>Nudeltaschen</b> mit Gemüsefüllung in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln <i>A1,C,G,L</i>	<b>Kaiserschmarrn</b> mit fruchtigen, gewürfelten Birnen <i>A1,C,G</i> <b>BE 3,5</b>	<b>2 Kalbsbratwürste</b> in Soße mit Spinat und Kartoffelpüree <i>G,L</i>	<b>Zarter Rahmsauerbraten</b> in feiner Soße, dazu Spätzle mit Bröseln <i>A1,C,G,L</i>	<b>Gulasch (Schweinefleisch)</b> mit Mischgemüse und Salzkartoffeln <i>L</i>	<b>Geflügel- Cremesuppe</b> mit Karotten und Sellerie <i>A1,G,L</i>	<b>Karotten- salat</b> mit Rapsöl und Kräuter- essig

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

**Wir helfen hier und jetzt.**

Bitte kreuzen Sie auf dem Bestellschein Ihre Menüwünsche an – sollten Sie ein Menü mehrmals wünschen, so tragen Sie die gewünschte Anzahl ein – und geben den ausgefüllten Bestellschein Ihrem ASB-Menükurier mit. **Bitte tragen Sie Ihren Namen und Ihre Anschrift ein. Vielen Dank.**

**ASB Landesverband Hessen e.V.**  
**Regionalverband Südhessen**  
Pfungstädter Straße 165 • 64297 Darmstadt  
Telefon: 06151 - 505-36 • Telefax: 06151 - 505-50  
menueservice@asb-suedhessen.de • asb-suedhessen.de



# Menü-Service „Essen auf Rädern“ Bestellschein 24.02. bis 02.03.2025

Menü	1	2	3	4	5	6	7	Nur zusammen mit Menü 1 bis 7 bestellbar!					
								Suppe	Salat	Pudding	Joghurt		
<b>MO</b> 24.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
<b>DI</b> 25.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
<b>MI</b> 26.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
<b>DO</b> 27.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
<b>FR</b> 28.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
<b>SA</b> 01.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
<b>SO</b> 02.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							

Name/Vorname

Telefon

Straße

PLZ/Ort



# Menü-Service „Essen auf Rädern“ Bestellschein 03.03. bis 09.03.2025

Menü	1	2	3	4	5	6	7	Nur zusammen mit Menü 1 bis 7 bestellbar!					
								Suppe	Salat	Pudding	Joghurt		
<b>MO</b> 03.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
<b>DI</b> 04.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
<b>MI</b> 05.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
<b>DO</b> 06.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
<b>FR</b> 07.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
<b>SA</b> 08.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
<b>SO</b> 09.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							

Name/Vorname

Telefon

Straße

PLZ/Ort

