

Menü-Service „Essen auf Rädern“ Speiseplan 10.03. bis 16.03.2025



Menü	1 Tagesempfehlung	2 Lecker & nachhaltig	3 Vegetarisches Menü	4 Schonkost	5 Hausmannskost	6 Besondere Spezialitäten	7 Lecker & günstig	Suppe	Salat
MO 10.03.	Schweinebraten nach „Bayrischer Art“ in Bratensoße dazu Apfelrotkraut und gekochte Kartoffelklöße <i>C,L</i>	Cevapcici mit Zwiebeln und würziger Knoblauchnote, dazu Tomaten-Reis mit Speckwürfeln und Balkansoße <i>A1,G,L</i>	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln <i>A1,G,L</i> BE 3,9	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfelm Schweinefleisch <i>A1,C</i> BE 3,3	Hähnchenbrustfilet „natur“ in würziger Soße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <i>G,L</i>	Paniertes Schmandschnitzel nach „Hessische Art“ in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <i>A1,C,G,L</i>	Überraschungsmenü vegetarisch	Tomaten-Suppe mit Muschelnudeln <i>A1,C,G</i>	Weißkraut-salat mit Karotte und Salatmayonnaise <i>C,M</i>
DI 11.03.	Bockwurst auf Wirsing-gemüse und Kartoffelpüree <i>G,L,M</i>	Pastapfanne „Pesto Rosso“ Orecchiette-Nudeln mit Zucchini- und Paprikawürfeln, Cherrytomaten und Lauch-zwiebeln, in rotem Pesto <i>A1,H1</i>	Champignonntopf in Rahmsoße mit Nudeln <i>A1,G,L</i>	Zartes Kalbgeschnetzeltes mit Pastinakengemüse und Hörnchennudeln <i>A1,C,L</i> BE 4,3	Gewürfeltes und gepökeltes Haxenfleisch (Schwein) auf Sauerkraut mit Kartoffel-püree <i>G</i>	2 Rinderrouladen mit Speck- und Zwiebel-füllung in Bratensoße, dazu Apfelrotkohl und Salz-kartoffeln <i>A,L,M</i>	Weißkohleintopf mit Kartoffeln und gewürfelm Schweine-fleisch <i>L</i>	Broccoli-Rahmsuppe <i>A1,G</i>	Griechischer Bauernsalat mit Hirten-käse <i>G,L</i>
MI 12.03.	Jägerschnitzel (Schwein) in Rahmsoße mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln <i>A1,C,G,L</i>	2 Kohlrouladen mit herzhafter Hackfleisch-füllung, in Tomaten-Rahm-soße, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Bröseln <i>A1,G,L</i>	Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott <i>A1,C,G</i>	Hackbraten „Esterhazy“ in Bratensoße mit Karotten- und Selleriestreifen, Blumen-kohl- und Broccoliröschen, Salzkartoffeln <i>A1,C,G,L,M</i> BE 3,9	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen <i>A1,C,L</i> BE 3,5	Pfeffergulasch (Rind) in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln <i>A1,L</i>	Panierte Fischfrikadelle dazu Gemüse und Kartoffel-würfel in heller Soße <i>A1,D,G,L</i>	Kartoffel-Suppe <i>G</i>	Gurkensalat mit Sauer-rahm und Zwiebeln <i>C,G,M</i>
DO 13.03.	Rostbrätl „Thüringer Art“ Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln <i>A1,G,L,M,N</i>	Gratinierte Cannelloni mit Fleischbrätfüllung, in einer Sahnesoße mit Blatt-spinat und Tomaten, überbacken mit Gouda-Käse. <i>A1,C,G,L</i>	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln <i>A1,C,G,L</i> BE 3,7	Fleischkäse in Soße mit Erbsen und Kartoffel-püree <i>A1,G,L</i> BE 3,1	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung und Vanillesoße <i>A1,C,G</i>	Gegrillter Putenbraten in Bratensoße mit Apfelrot-kohl und Serviettenknödel <i>A1,C,G,L</i>	Überraschungsmenü mit Fleisch	Karotten-Suppe mit Petersilie <i>G,L</i>	Karotten-salat mit Rapsöl und Kräuter-essig
FR 14.03.	Frikadelle „Rustika“ aus Schweinehackfleisch auf Wirsing und Käse mit Pfannengemüse und Kartoffelpüree <i>A1,C,G,L</i>	Bami Goreng mit Huhnfleischstreifen, rote Zwiebeln, Weißkohl, Karotten, Mungobohnen-keimlinge und Ingwer <i>A1,F</i>	Vegetarischer Gemüseeintopf mit Grießklößchen <i>A1,C,L</i> BE 2,1	Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Karotten-gemüse und Salzkartoffeln <i>A1,C,G,L</i> BE 3,6	Spießbraten mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <i>L,M,N</i>	Wildlachs à la Florentin in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln <i>A1,C,D,G</i>	Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln <i>A1,C,G</i>	Sellerie-Suppe <i>G,L</i>	Weißkraut-salat mit Karotte und Salat-mayonnaise <i>C,M</i>
SA 15.03.	3 herzhaft Pfannkuchen mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse <i>A1,C,G,L</i>	Gekochte Rinderbrust in einer delikaten Meer-rettichsoße, dazu Peter-silienkartoffeln <i>G,L,O</i>	Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelauf-lauf, mit Sahne verfeinert und Sauerkirschen <i>A1,A3,C,G,H1</i>	Hühnerfrikassee dazu Karottengemüse mit Petersilie und Langkorn-Reis <i>C,G</i> BE 3,8	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse und Salzkartoffeln <i>A1,G</i>	Geschmorte Schweine-schulter in Soße, dazu buntes Gemüse und Salzkartoffeln <i>L</i>	Kartoffelsuppe nach „Norddeutsche Art“ mit geschnittener Bockwurst <i>L,M</i>	Gemüse-Suppe <i>G,L</i>	Griechischer Bauernsalat mit Hirten-käse <i>G,L</i>
SO 16.03.	„Cordon bleu“ (Hähnchen) gefüllt mit Putenformschinken und Käse, dazu Karotten-gemüse in Petersiliensoße und Kartoffelpüree <i>A1,G,L</i>	Paella mit Garnelen, Hähnchen-brustfiletstreifen, Erbsen und Paprika, abgeschmeckt mit Safran und Weißwein <i>B,D</i>	Penne al pomodoro Nudeln in fruchtiger Kräuter-Tomatensoße, bestreut mit geriebenem Hartkäse <i>A1,G</i>	Putensteak in Käsesoße mit Kohlrabi-gemüse und Kartoffeln <i>C,G</i> BE 3,2	Lachspfanne mit Penne-Nudeln, Blatt-spinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten <i>A1,D,G</i> BE 4,3	Zarter Sauerbraten mit Apfelrotkohl und gekochte Kartoffelklöße <i>C,L</i>	Pfannkuchen mit Apfelfüllung und Vanillesoße <i>A1,C,G</i> BE 3,7	Geflügel-Cremesuppe mit Karotten und Sellerie <i>A1,G,L</i>	Gurkensalat mit Sauer-rahm und Zwiebeln <i>C,G,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 Sulfid/
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 17.03. bis 23.03.2025



Menü	1 Tagesempfehlung	2 Lecker & nachhaltig	3 Vegetarisches Menü	4 Schonkost	5 Hausmannskost	6 Besondere Spezialitäten	7 Lecker & günstig	Suppe	Salat
MO 17.03.	Gemischte Bratenplatte (Rind und Schwein) dazu Karottengemüse mit Petersilie und Salzkartoffeln <i>L</i>	Lasagne Bolognese mit würzigem Rind- und Schweinehackfleisch, überbacken mit Käse <i>A1,G,L</i>	Nudelpfanne mit Schlingli-Nudeln, Karotten, Broccoli und Blumenkohl <i>A1,G</i> BE 4,2	2 hausgemachte fränkische Bratwürstchen in Soße mit Kohlrabi und Kartoffeln <i>A1,G,L</i> BE 3,3	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschaufwurf, mit Zucker und Zimt garniert <i>A1,A3,C,G,H1</i>	Hähnchen „Swiss Style“ in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree <i>G,L</i>	Überraschungsmenü mit Fleisch	Broccoli-Rahmsuppe <i>A1,G</i>	Karottensalat mit Rapsöl und Kräuternessig
DI 18.03.	Rinderbrust in Meerrettichsoße mit Rote Bete und Petersilienkartoffeln <i>G,L,O</i>	Paniertes Schnitzel mit Meerrettich gewürzt, Röstzwiebeln und groben Semmelbröseln, dazu Käsespätzle und süßer Senf <i>A1,C,G,L,M</i>	Mediterrane Pfannkuchen mit gegrillten Zucchiniwürfeln, Lauchzwiebeln und Kräutern gefüllt, in Tomatensoße mit Gouda <i>A1,C,G,L</i>	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße dazu Finger-möhrrchen, Blumenkohl, Broccoli und Salzkartoffeln <i>A1,C,G</i> BE 2,6	Schwinegulasch mit Mischgemüse und Salzkartoffeln <i>L</i>	Hausgemachte Frikadelle nach „Ungarische Art“ aus Hackfleisch und Reis, in fruchtiger Tomatensoße mit Paprikawürfeln, dazu Reis <i>C,L</i>	Quarkkeulchen nach „Sächsischer Art“ goldgelb gebacken mit Apfelmark <i>A1,C,G</i>	Kartoffel-Suppe <i>G</i>	Weißkraut-salat mit Karotte und Salatmayonnaise <i>C,M</i>
MI 19.03.	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße dazu Salzkartoffeln <i>A1,G,L</i>	2 Pfefferfrikadellen (Rind u. Schwein) garniert mit grünem Pfeffer in Bratensoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <i>A1,C,L</i>	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese <i>A1,C,L</i>	Grießbrei mit Mandarinen <i>A1,C,G</i> BE 3,9	Rinderleber „Berliner Art“ in feiner Zwiebelsoße mit Apfelwürfeln und Pariser Karotten dazu Kartoffelpüree mit Bröseln <i>A1,G,L</i>	Rindergeschnetzeltes in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln dazu Spätzle mit Bröseln <i>A1,C,G,L</i>	Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <i>G</i>	Karotten-Suppe mit Petersilie <i>G,L</i>	Griechischer Bauernsalat mit Hirtenkäse <i>G,L</i>
DO 20.03.	Kasseler Nacken mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <i>G</i>	Rigatoni all'italiana mit würzigem Rinderhackfleisch, in einer pikanten Tomaten-Paprikasoße, garniert mit Gouda-Käse <i>A1,G</i>	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmssoße <i>G</i> BE 3,8	Schlemmerfiletschnitte à la bordelaise mit Kräuterauflage, Karottengemüse, Salzkartoffeln <i>A1,D,G</i> BE 3,4	Hühnersuppentopf nach „Hausmacher Art“ mit gewürfelter Hühnerfleisch, Hörnchennudeln Lauch und Karotten <i>A1,C</i>	Paniertes Schweineschnitzel nach „Mailänder Art“ mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüse-soße und Gabelspaghetti <i>A1,C,G,L,M,N</i>	Überraschungsmenü mit Fleisch	Sellerie-Suppe <i>G,L</i>	Gurkensalat mit Sauer-rahm und Zwiebeln <i>C,G,M</i>
FR 21.03.	Hühnerfrikassee mit Spargel, Karotten, Erbsen und Salzkartoffeln <i>C,G</i>	4 Hefeklöße gefüllt mit Heidelbeeren, dazu unsere Vanillesoße <i>A1,C,G</i>	Salzkartoffeln mit Schnittlauch-Sahne-Quark <i>G</i> BE 3,9	Gemüseintopf mit Rindfleisch, Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln <i>L</i> BE 1,4	Hacksteak auf Wirsing mit Salzkartoffeln <i>A1,C</i>	Goldbraun gebratene mehlierte Scholle mit Kräutersoße und Petersilienkartoffeln <i>A1,C,D,G,L,M</i>	Fleischbällchen nach „Mailänder Art“ in fruchtiger Tomatensoße und Käse-Maccaroni <i>A1,C,G,L,M</i>	Gemüse-Suppe <i>G,L</i>	Karottensalat mit Rapsöl und Kräuternessig
SA 22.03.	Käse-Maccaroni mit Hackfleischklößchen in pikanter Zucchini-Paprikasoße <i>A1,C,G,L</i>	Hausmacher Bratwurst in unserer dunklen Bratensoße, mit grünen Bohnen und Stampfkartoffeln <i>G,L</i>	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Finger-möhrrchen, Broccoli und Salzkartoffeln <i>G</i> BE 2,8	Rindergulasch in dunkler Soße, dazu Kohlrabi-Steckrübengemüse in heller Kräutersoße und Salzkartoffeln <i>G</i> BE 3,1	Weißer Bohneneintopf mit gewürfelter, gekochtem Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen <i>L</i>	Geschmorte Rippchen in würziger Soße, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln <i>L</i>	Überraschungsmenü vegetarisch	Geflügel-Cremesuppe mit Karotten und Sellerie <i>A1,G,L</i>	Weißkraut-salat mit Karotte und Salatmayonnaise <i>C,M</i>
SO 23.03.	Hähnchenkeule mit Soße dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <i>L</i>	Nudelplatte „Pasta Duo“ Nudeln in einem Kräuter-Tomatensugo und Tortellini, mit Spinat und Ricotta in einer Kräuter-Sahnesoße <i>A1,C,G,L</i>	Kaiserschmarrn mit fruchtigem Zwetschgenkompott <i>A1,C,G</i>	Sahnegeschnetzeltes (Schwein) mit Pariser Karotten und Spätzle-Nudeln <i>A1,G</i> BE,3,3	Hähnchen-Medaillons in Gemüesoße mit Langkorn-Reis <i>G,M</i>	Schweinebraten in herzhafter Soße mit Rosenkohl und Salzkartoffeln <i>L</i>	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <i>C,G</i> BE 2,7	Tomaten-Suppe mit Muschel-nudeln <i>A1,C,G</i>	Griechischer Bauernsalat mit Hirtenkäse <i>G,L</i>

Wir helfen hier und jetzt.

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

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 10.03. bis 16.03.2025

Menü	1	2	3	4	5	6	7	Nur zusammen mit Menü 1 bis 7 bestellbar!			
								Suppe	Salat	Pudding	Joghurt
MO 10.03.	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
DI 11.03.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>						
MI 12.03.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>						
DO 13.03.	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>					
FR 14.03.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>						
SA 15.03.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>						
SO 16.03.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>						

Name/Vorname

Telefon

Straße

PLZ/Ort



Menü-Service „Essen auf Rädern“ Bestellschein 17.03. bis 23.03.2025

Menü	1	2	3	4	5	6	7	Nur zusammen mit Menü 1 bis 7 bestellbar!					
								Suppe	Salat	Pudding	Joghurt		
MO 17.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
DI 18.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
MI 19.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
DO 20.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
FR 21.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
SA 22.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
SO 23.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							

Name/Vorname

Telefon

Straße

PLZ/Ort

