

Menü-Service „Essen auf Rädern“ Speiseplan 07.04. bis 13.04.2025



Menü	1 Tagesempfehlung	2 Lecker & nachhaltig	3 Vegetarisches Menü	4 Schonkost	5 Hausmannskost	6 Besondere Spezialitäten	7 Lecker & günstig	Suppe	Salat
MO 07.04.	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse und Kartoffeln mit Röstzwiebeln <i>A1,C</i>	Lasagne Bolognese mit würzigem Rind- und Schweinehackfleisch, überbacken mit Käse <i>A1,G,L</i>	Vegetarischer Gemüseeintopf mit Griesflocken <i>A1,C,L</i> BE 2,1	Fleischkäse in Soße mit Erbsen und Kartoffelpüree <i>A1,G,L</i> BE 3,1	Pikantes Hacksteak mit Paprika und Königs-erbsenschoten garniert dazu Lockennudeln <i>A1,C,L</i>	Gegrillter Putenbraten in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Serviettenknödel <i>A1,C,G,L</i>	Überraschungsmenü vegetarisch	Sellerie-Suppe <i>G,L</i>	Weißkraut-salat mit Karotte und Salatmayonnaise <i>C,M</i>
DI 08.04.	Hühnerfrikassee mit Spargel, Karotten, Erbsen und Salzkartoffeln <i>C,G</i>	Paella mit Garnelen, Hähnchenbrustfiletstreifen, Erbsen und Paprika, abgeschmeckt mit Safran und Weißwein <i>B,D</i>	Penne al pomodoro in fruchtiger Kräuter-Tomatensoße, bestreut mit geriebenem Hartkäse <i>A1,G</i>	Hähnchen-Medaillons in heller Soße mit Käse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfe-Spätzle <i>A1,C,G,L</i> BE 4,0	Kaiserschmarrn mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott <i>A1,C,G</i>	Schnitzel „Watzmann“ mit Meerrettich gewürzt, paniert mit Röstzwiebeln und Semmelbröseln, dazu Käsespätzle und süßer Senf <i>A1,C,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>	Griechischer Bauernsalat mit Hirtenkäse <i>G,L</i>
MI 09.04.	Hausgemachte Frikadelle nach „Ungarischer Art“ in fruchtiger Tomatensoße mit Paprikawürfeln, dazu Reis <i>C,L</i>	Chili-Huhn Hähnchenbrustfiletstücke in Paprika-Sahnesoße mit Chili, dazu feines Risotto mit Mandeln und Wildreis <i>G,H1,L</i>	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschaufwurf, mit Zucker und Zimt garniert <i>A1,A3,C,G,H1</i>	Gemüseeintopf mit Rindfleisch, Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln <i>L</i> BE 1,4	Nudeln mit pikanter Hackfleischsoße pikant (Rind und Kalb) mit geriebenem Käse <i>A1,C,F,G,L,M,N</i>	Zarter Sauerbraten mit Apfelrotkohl und gekochte Kartoffelklöße <i>C,L</i>	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße dazu Finger-möhrrchen, Blumenkohl, Broccoli und Salzkartoffeln <i>A1,C,G</i> BE 2,6	Geflügel-Cremesuppe mit Karotten und Sellerie <i>A1,G,L</i>	Gurkensalat mit Sauer-rahm und Zwiebeln <i>C,G,M</i>
DO 10.04.	Spießbraten mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <i>L,M,N</i>	„Pasta Duo“ Nudeln in Kräuter-Tomaten-sugo und grüne Tortellini gefüllt mit Spinat und Ricotta in Kräuter-Sahnesoße <i>A1,C,G,L</i>	Champignonstompf in Rahmsoße mit Nudeln <i>A1,G,L</i>	Hackbraten „Esterhazy“ in Bratensoße mit Karotten- und Selleriestreifen, Broccoli und Blumenkohlrischen und Salzkartoffeln <i>A1,C,G,L,M</i> BE 3,9	Würstchengulasch in Tomatensahnesoße mit Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen und Hörnchennudeln <i>A1,C,G,L,M</i>	Rostbrät „Thüringer Art“ Schweinenackensteak in Soße, dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln <i>A1,G,L,M,N</i>	Putenhackröllchen auf buntem Gemüse und Salzkartoffeln <i>A1,G</i>	Tomaten-Suppe mit Muschel-nudeln <i>A1,C,G</i>	Karotten-salat mit Rapsöl und Kräuter-essig
FR 11.04.	Putengeschnetzeltes in Bratensoße mit Erbsen und Reis <i>A1,G,L</i>	Käsespätzle nach „Allgäuer Art“ mit Röstzwiebeln <i>A1,C,G,L</i>	Salzkartoffeln mit Schnittlauchquark mit Sahne <i>G</i> BE 3,9	Panierter Alaska-Seelachs mit Remouladensoße und Kartoffeln <i>A1,C,D,G,M</i> BE 3,9	Rinderleber nach „Berliner Art“ in Zwiebelsoße mit Apfel-würfeln und Karotten, dazu Kartoffelpüree mit Bröseln <i>A1,G,L</i>	Gemischte Bratenplatte Rind- und Schweinefleisch, dazu Karottengemüse mit Petersilie und Salzkartoffeln <i>L</i>	Panierte Fischfrikadelle dazu Gemüse und Kartoffel-würfel in heller Soße <i>A1,D,G,L</i>	Broccoli-Rahmsuppe <i>A1,G</i>	Weißkraut-salat mit Karotte und Salatmayonnaise <i>C,M</i>
SA 12.04.	Cordon Bleu (Hähnchen) gefüllt mit Putenformschinken und Käse, dazu Karotten-gemüse in Petersiliensoße und Kartoffelpüree <i>A1,G,L</i>	Broccoli-Nudelaufwurf mit Broccoli und gekochtem Vorderschinken, überbacken mit Gouda-Käse <i>A1,C,G</i>	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Finger-möhrrchen, Broccoli und Salzkartoffeln <i>G</i> BE 2,8	Rindergulasch in dunkler Soße dazu Kohl-rabi-Steckrüben-gemüse in heller Kräutersoße und Salzkartoffeln <i>G</i> BE 3,1	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken <i>A1,C,M,N</i>	Curryhuhn in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis <i>C,G</i>	Überraschungsmenü mit Fleisch	Kartoffel-Suppe <i>G</i>	Griechischer Bauernsalat mit Hirten-käse <i>G,L</i>
SO 13.04.	Schweinebraten in herzhafter Soße mit Rosen-kohl und Salzkartoffeln <i>L</i>	2 Pfefferfrikadellen (Rind und Schwein) mit grünem Pfeffer in Braten-soße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <i>A1,C,L</i>	Eierpfannkuchen mit Heidelbeerfüllung und Vanillesoße <i>A1,C,G</i>	Zartes Kalbgeschnetzeltes mit Pastinakengemüse und Hörnchennudeln <i>A1,C,L</i> BE 4,3	Kartoffelsuppe nach „Norddeutscher Art“ mit geschnittener Bockwurst <i>L,M</i>	Wildlachs à la Florentin in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln <i>A1,C,D,G</i>	Rührei mit Spinat und Salz-kartoffeln <i>C,G</i> BE 2,7	Karotten-Suppe mit Petersilie <i>G,L</i>	Gurkensalat mit Sauer-rahm und Zwiebeln <i>C,G,M</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

ASB
Arbeiter-Samariter-Bund

Menü-Service „Essen auf Rädern“

Speiseplan 14.04. bis 20.04.2025



Menü	1 Tagesempfehlung	2 Lecker & nachhaltig	3 Vegetarisches Menü	4 Schonkost	5 Hausmannskost	6 Besondere Spezialitäten	7 Lecker & günstig	Suppe	Salat
MO 14.04.	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße dazu Salzkartoffeln <i>A1,G,L</i>	Kaiserschmarrn bestreut mit Zimt und Zucker, passend dazu süßes Apfelkompott <i>A1,C,G</i>	Grünkern-Risotto in Tomatensoße mit Gemüse-paprika, Erbsen und Lauch <i>A1,A5</i>	Bunter Gemüseeintopf mit Mini-Hackfleischklößchen <i>A1,C,L</i> BE 1,8	Frikadelle „Rustika“ (Schwein) auf Wirsing und Käse mit Pfannengemüse und Kartoffelpüree <i>A1,C,G,L</i>	Paniertes Schmandschnitzel nach „Hessischer Art“ in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <i>A1,C,G,L</i>	Überraschungsmenü mit Fleisch	Gemüse-Suppe <i>G,L</i>	Karotten-salat mit Rapsöl und Kräuter-essig
DI 15.04.	Hähnchenbrustfilet „natur“ in würziger Soße mit Apfel-rotkohl und Kartoffelpüree <i>G,L</i>	Rigatoni all'italiana in pikanter Tomaten-Paprikasoße mit Hackfleisch, garniert mit Gouda-Käse <i>A1,G</i>	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln <i>A1,C,G,L</i> BE 3,7	2 hausgemachte fränkische Bratwürstchen in Soße mit Kohlrabi und Kartoffeln <i>A1,G,L</i> BE 3,3	Weißer Bohneneintopf mit gewürfeltem, gekochtem Vorderschinken, Zwiebeln, Möhren, Lauch, Sellerie und Erbsen <i>L</i>	Geschmorte Rippchen in würziger Soße, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln <i>L</i>	Linsengericht nach „Schwäbische Art“ mit einem Paar Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln <i>C,L</i>	Geflügel-Cremesuppe mit Karotten und Sellerie <i>A1,G,L</i>	Weißkraut-salat mit Karotte und Salat-mayonnaise <i>C,M</i>
MI 16.04.	Panierte Jagdwurst in Bratensoße mit Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln <i>A1,C,G,L,M</i>	2 Kohlrouladen mit Hackfleischfüllung (Schwein) in Tomaten-Rahmsoße, dazu Kartoffel-püree mit Speck und Bröseln <i>A1,G,L</i>	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße <i>G</i> BE 3,8	Wildlachs in Bärlauch-Rahmsoße, dazu eine Langkorn-Wildreis-mischung mit Gemüse <i>D,G,L</i> BE 4,2	Hühnersuppentopf nach „Hausmacher Art“ mit gewürfeltem Huhn-fleisch mit Hörnchennudeln Lauch und Karotten <i>A1,C</i>	Jägerschnitzel (Schwein) in Rahmsoße mit Cham-pignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln <i>A1,C,G,L</i>	Mini-Frikadellen (Rind und Schwein) auf Schmorkohl mit Salzkartoffeln <i>A1,C,L</i>	Tomaten-Suppe mit Muschel-nudeln <i>A1,C,G</i>	Griechischer Bauernsalat mit Hirten-käse <i>G,L</i>
DO 17.04.	Bockwurst auf Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <i>G,L,M</i>	Lachs-Spinat-Lasagne mit Blattspinat, zartem Wildlachs und einer Sahnesoße, überbacken mit würzigem Käse <i>A1,D,G</i>	Mediterrane Pfannkuchen mit Zucchiniwürfeln, Lauch-zwiebeln und Kräutern ge-füllt, in fruchtiger Tomaten-soße, garniert mit Gouda <i>A1,C,G,L</i>	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein mit Pariser Karotten und Spätzle-Nudeln <i>A1,G</i> BE,3,3	Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <i>G</i>	2 Rinderrouladen mit Speck- und Zwiebel-füllung in Bratensoße, dazu Apfelrotkohl und Salz-kartoffeln mit Röstzwiebeln <i>A,L,M</i>	Überraschungsmenü vegetarisch	Broccoli-Rahmsuppe <i>A1,G</i>	Gurkensalat mit Sauer-rahm und Zwiebeln <i>C,G,M</i>
FR 18.04.	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons in heller Soße, Erbsen und gewürfelte Karotten, dazu Spätzle-Nudeln <i>A1,G,L</i>	Hausmacher Bratwurst in dunkler Bratensoße, mit grünen Bohnen und Stampfkartoffeln <i>G,L</i>	Nudelpfanne mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl <i>A1,G</i> BE 4,2	Pfannkuchen mit Apfelfüllung und Vanillesoße <i>A1,C,G</i> BE 3,7	Fleischkäse mit Zwiebelschmelze garniert, dazu Karotten-gemüse und Stampf-kartoffeln <i>G</i>	Goldbraun gebraten Scholle mit Kräutersoße und Peter-silienkartoffeln <i>A1,C,D,G,L,M</i>	Weißkohleintopf mit Kartoffeln und ge-würfeltem Schweinefleisch <i>L</i>	Kartoffel-Suppe <i>G</i>	Karotten-salat mit Rapsöl und Kräuter-essig
SA 19.04.	Putenbruststreifen nach „Italienische Art“ in Tomaten-Paprikasoße, mit Kräutern abgeschmeckt, dazu feine Bandnudeln <i>A1,C,L</i>	Hähnchentaler „4-Pfeffer“ in Rahmsoße mit 4 Pfeffer-sorten, dazu hausgemachtes Steinpilzrisotto <i>A1,G,L</i>	Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese <i>A1,C,L</i>	Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch <i>BE 2,3</i>	Apfelstrudel mit Vanillesoße <i>A1,G</i>	2 Hausmacher Bratwürste in Soße, mit Kohlrabigemüse und Stampfkartoffeln <i>A1,G,L</i>	Überraschungsmenü mit Fleisch	Karotten-Suppe mit Petersilie <i>G,L</i>	Weißkraut-salat mit Karotte und Salat-mayonnaise <i>C,M</i>
SO 20.04.	Stroganoff-Topf Geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, dazu Spätzle <i>A1,C,G,L</i>	Pastapfanne „Pesto Rosso“ mit Zucchini- und Paprika-würfeln, fruchtigen Cherry-tomaten und Lauchzwiebeln, in rotem Pesto <i>A1,H1</i>	Kartoffelkühle mit Champignonsoße <i>A1,C,G,L</i> BE 4,9	Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Karotten-gemüse und Salzkartoffeln <i>A1,C,G,L</i> BE 3,6	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweine-fleisch <i>A1,C</i> BE 3,3	Altbayrisches Schnitzel mit Meerrettich-Senf-Panade, garniert mit Röstzwiebeln und Käse, dazu Semmel-knödel in Pilz-Sahnesoße <i>A1,C,G,L,M</i>	„Szegediner Gulasch (Schwein)“ mit Sauerkraut und Salzkartoffeln <i>G,L</i>	Sellerie-Suppe <i>G,L</i>	Griechischer Bauernsalat mit Hirten-käse <i>G,L</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“ Bestellschein 07.04. bis 13.04.2025

Menü	1	2	3	4	5	6	7	Nur zusammen mit Menü 1 bis 7 bestellbar!						
								Suppe	Salat	Pudding	Joghurt			
MO 07.04.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>							
DI 08.04.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>							
MI 09.04.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>							
DO 10.04.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>							
FR 11.04.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>							
SA 12.04.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>							
SO 13.04.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<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 14.04. bis 20.04.2025

Menü	1	2	3	4	5	6	7	Nur zusammen mit Menü 1 bis 7 bestellbar!						
								Suppe	Salat	Pudding	Joghurt			
MO 14.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
DI 15.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
MI 16.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
DO 17.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
FR 18.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
SA 19.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
SO 20.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							

Name/Vorname

Telefon

Straße

PLZ/Ort

