

Menü-Service „Essen auf Rädern“ Speiseplan 24.03. bis 30.03.2025



Menü	1 Tagesempfehlung	2 Lecker & nachhaltig	3 Vegetarisches Menü	4 Schonkost	5 Hausmannskost	6 Besondere Spezialitäten	7 Lecker & günstig	Suppe	Salat
MO 24.03.	„Hähnchenkeule „Landfrau“ auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln <i>L</i>	Rucola-Spinat-Spaghetti abgeschmeckt mit einem grünen Pesto aus Rucola und Spinat, dazu ausgewähltes Grillgemüse <i>A1,H1</i>	Nudel-Pilzpfanne feine Pilzauswahl in Sahnesoße und breite Bandnudeln <i>A1,C,G,L</i>	Puten-Hacksteak mit Karotten, Blumenkohl, Broccoli und Kartoffelpüree <i>A1,G</i> BE 3,1	Fleischkäse mit Zwiebelschmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln <i>G</i>	Pfeffergulasch (Rind) in pikanter Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu Locken-Nudeln mit Bröseln <i>A1,L</i>	Herzhafter Gemüseeintopf mit Geflügelklößchen <i>A1,L</i>	Kartoffel-Suppe <i>G</i>	Gurkensalat mit Sauer-rahm und Zwiebeln <i>C,G,M</i>
DI 25.03.	Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut angerichtet mit Kartoffelpüree <i>G</i>	Knusprig paniertes Alaska-Seelachsfilet „Pomodoro“ mit einer feinen Tomatenfüllung, dazu Kartoffel-Broccoligratin <i>A1,D,G,L</i>	Spiegeleier in Senfsoße und Salzkartoffeln <i>A1,C,G,M</i> BE 3,6	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln <i>G,O</i> BE 3,0	Grießbrei mit Früchten (Erdbeeren, Sauerkirschen und Pfirsichwürfel) <i>A1,C,G</i>	Jägerbraten (Schwein) in Steinpilzsoße mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelseße dazu Salzkartoffeln <i>A1,G,L,M</i> BE 3,2	Überraschungsmenü mit Fleisch <i>G,L</i>	Karotten-Suppe mit Petersilie <i>G,L</i>	Karotten-salat mit Rapsöl und Kräuter-essig
MI 26.03.	Hacksteak in Rahmsoße mit Blumenkohl und Salzkartoffeln <i>A1,C,G,L</i>	Hähnchenbrust „Delicia“ in einer Tomaten-Rahmsoße, dazu aromatischer Gemüse-Champignon-Reis <i>G,L</i>	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln <i>A1,C,G,L</i> BE 2,3	Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch <i>L</i> BE 4,4	Hähnchenbrust in heller Bratensoße, dazu Gemüseris mit Möhrenstreifen und Romanesco-röschen <i>A1,A5,C,G,L</i>	Edles Festtagstöpfchen zartes Schweinefilet und Hähnchenmedaillons in Rahmsoße, dazu buntes Gemüse und Eier-Knöpfle <i>A1,C,G,M,N</i>	Schweinegeschnetzeltes in Gemüsesoße mit Kräutern und Lockennudeln <i>G,L</i>	Sellerie-Suppe <i>G,L</i>	Weißkraut-salat mit Karotte und Salat-mayonnaise <i>C,M</i>
DO 27.03.	Paniertes Hähnchen-brustfilet auf Wirsinggemüse mit Salzkartoffeln <i>A1,L</i>	Bergbauern-Schnitzel in Champignon-Sahnesoße mit Blattspinat und überbacken mit Gouda-Käse, dazu Speck-Kartoffelknödel <i>A1,C,G,M</i>	Kartoffelkühle mit Champignonsoße <i>A1,C,G,L</i> BE 4,9	Pfannkuchen mit Sauerkirschfüllung und Vanillesoße <i>A1,C,G</i> BE 4,0	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken <i>A1,C,M,N</i>	„Sieben-Schwaben-Topf“ paniertes Schweineschnitzel, Maultasche und Schweine-lendchen in Rahmsoße dazu Spätzle mit Bröseln <i>A1,C,G,L</i>	Spaghetti alla Napoli mit fruchtiger Tomatensoße <i>A1</i>	Gemüse-Suppe <i>G,L</i>	Griechischer Bauernsalat mit Hirten-käse <i>G,L</i>
FR 28.03.	Rinderhacksteak mit Karotten-Erbsen-Garnitur in Rahmbratensoße, dazu Petersilienspätzle <i>A1,C,G,L</i>	Hähnchen Erdnuss-Tikka aus Hähnchenfleisch, grünen Bohnen, Zwiebeln, Mais und Erdnüssen, in Erdnuss-Currysoße, dazu Reis <i>E,N</i>	Apfelstrudel mit Vanillesoße <i>A1,G</i>	Panierter Alaska-Seelachs mit Remouladensoße und Kartoffeln <i>A1,C,D,G,M</i> BE 3,9	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelstückchen und Schweinefleischwürfeln <i>A1,L</i>	Wildlachs in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert und Gemüseris <i>A1,D,G</i>	Überraschungsmenü vegetarisch <i>A1,G,L</i>	Geflügel-Cremesuppe mit Karotten und Sellerie <i>A1,G,L</i>	Gurkensalat mit Sauer-rahm und Zwiebeln <i>C,G,M</i>
SA 29.03.	Geflügelbratwurst mit Kohlrabigemüse und Stampfkartoffeln <i>A1,G,L</i>	Pasta piccante Penne-Nudeln in unserer pikant-scharfen Tomatensoße mit Zucchini, Zwiebeln, Auberginen und rotem Chili <i>A1,G</i>	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung und Rahmgemüse <i>G</i>	Schweineschnitzel „natur“ in Bratensoße mit Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln <i>A1,C,G,L,M</i> BE 3,0	Szegediner Gulasch (Schwein) mit Sauerkraut und Salzkartoffeln <i>G,L</i>	„Cevapcici Hackfleischröllchen mit Zwiebeln und Knoblauch in Balkansoße dazu Tomaten-Reis mit Speckwürfeln <i>A1,G,L</i>	Erbseintopf mit Wiener Würstchen <i>L</i>	Tomaten-Suppe mit Muschel-nudeln <i>A1,C,G</i>	Karotten-salat mit Rapsöl und Kräuter-essig
SO 30.03.	Zwiebelfleisch geschnetzeltes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, dazu grüne Bohnen und Spätzle <i>A1,C,L</i>	Althüringer Mutzbraten (Schwein) mit Bier-Senfmarinade, auf Sauerkraut mit Speck, dazu klassische Salzkartoffeln <i>A3,M</i>	Tortelloni alla panna köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sahnesoße, garniert mit Pinienkernen <i>A1,C,G</i>	Rinderschmorbraten mit Blumenkohl und Petersilienkartoffeln <i>A1,G,L</i> BE 2,8	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons in heller Soße, Erbsen und gewürfelte Karotten, dazu Spätzle <i>A1,G,L</i>	Truthahnschnitzel „natur“ in Rahmsoße mit Finger-möhren, Erbsen und Langkornreis <i>C,G,L</i>	Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren <i>A1,C,G</i> BE 4,2	Broccoli-Rahmsuppe <i>A1,C,G</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 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 31.03. bis 06.04.2025



Menü	1 Tagesempfehlung	2 Lecker & nachhaltig	3 Vegetarisches Menü	4 Schonkost	5 Hausmannskost	6 Besondere Spezialitäten	7 Lecker & günstig	Suppe	Salat
MO 31.03.	Gefüllter Kalbsbraten mit Schweinehackfleischfüllung in Rahmsoße dazu Rosenkohl und Schlingli-Nudeln <i>A1,G,L</i>	Fränkische Bratwürste dazu saftiges Sauerkraut mit Speck und Kartoffelpüree <i>G</i>	Omelettrolle mit Spinatfüllung dazu Rahmgemüse und Salzkartoffeln <i>A1,C,G,M</i> BE 3,6	Kaiserschmarrn mit fruchtigen, gewürfelten Birnen <i>A1,C,G</i> BE 3,5	Hacksteak in Bratensoße dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln <i>A1,C,L</i>	Chili con carne nach mexikanischer Art mit roten Kidney-Bohnen, Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln	Überraschungsmenü mit Fleisch	Karotten-Suppe mit Petersilie <i>G,L</i>	Griechischer Bauernsalat mit Hirtenkäse <i>G,L</i>
DI 01.04.	Rinderroulade mit Speck-, Zwiebel- und Gurkenfüllung in Bratensoße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <i>G,M</i>	Pulled Pork langsam geschmortes, mariniertes Schweinefleisch mit Rahmsauerkraut und gebackenen Kartoffeln <i>A1,F,G,M</i>	Pilzragout nach „Böhmischer Art“ mit Serviettenknödeln <i>A1,C,G,L</i> BE 4,1	Kalbfleischbällchen in Rahmsoße mit Karottengemüse und Salzkartoffeln <i>A1,C,G</i> BE 3,6	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst <i>L</i>	Filettöpfchen „Jäger Art“ (Hähnchen und Schweine) in Rahmsoße mit Champignons, dazu Erbsen, Finger-möhrrchen und Spätzle <i>A1,C,G,L</i>	Wirsingintopf mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln <i>A1,C,L</i>	Sellerie-Suppe <i>G,L</i>	Gurkensalat mit Sauer-rahm und Zwiebeln <i>C,G,M</i>
MI 02.04.	Paniertes Alaska-Seelachsfilet mit Kräuter-Senfsoße und Petersilienkartoffeln <i>A1,C,D,G,L,M</i>	6 goldbraun gebackene „Kartoffelpuffer“ mit fruchtigem Apfelmark. <i>A1,C</i>	Nudel-Variation mit Rigatoni in Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Sahnesoße <i>A1,C,G,L</i>	Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchen-nudeln <i>A1,C,L</i> BE 3,3	Gewürfeltes und gepökeltes Haxenfleisch (Schwein) auf Sauerkraut mit Kartoffel-püree <i>G</i>	Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße dazu Petersilienkartoffeln G,L,O	Überraschungsmenü vegetarisch	Gemüse-Suppe <i>G,L</i>	Karotten-salat mit Rapsöl und Kräuter-essig
DO 03.04.	Linsengericht nach „Schwäbischer Art“ mit einem Paar Wiener Würstchen und Spätzle mit Bröseln <i>A1,C</i>	Omas Fleischpflanzerl mit rauchigem Speck, in einer dunklen Bier-Zwiebel-soße, dazu knackiges Ge-müse und Salzkartoffeln <i>A1,A3,C,M</i>	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Weißkohl, Karotten, Blumenkohl und Erbsen <i>G</i> BE 3,7	Grillbraten in milder Bratensoße, mit Mangoldgemüse und Salz-kartoffeln <i>G,L,M,N</i> BE 3,0	Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelauf-lauf, mit Sahne verfeinert und Sauerkirschen <i>A1,A3,C,G,H1</i>	Paniertes Pfefferschnitzel (Schwein) in Rahmsoße, garniert mit Pfeffer und Speck dazu Gemüse und Bratkartoffeln <i>A1,G,L</i>	Schaschlikpfanne in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprika-stücken, dazu Langkorn-Reis <i>L</i>	Geflügel-Cremesuppe mit Karotten und Sellerie <i>A1,G,L</i>	Weißkraut-salat mit Karotte und Salat-mayonnaise <i>C,M</i>
FR 04.04.	Gulasch (Schwein) in Bratensoße und Gemüserais <i>L</i>	Alaska-Seelachsfilet mit knuspriger Kräuter-auflage und Kartoffelgratin <i>A1,D,G</i>	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze <i>A1,C,G,L</i>	2 Kalbsbratwürste in milder Soße mit Romanesco-Gemüse und Kartoffeln <i>G,L</i> BE 2,3	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße mit Spätzle-Nudeln <i>A1,G,L</i>	Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsoße und Kartoffeln <i>D,G,M</i> BE 3,6	Grißauflauf mit Pfirsichwürfeln <i>A1,C,G</i>	Tomaten-Suppe mit Muschel-nudeln <i>A1,C,G</i>	Griechischer Bauernsalat mit Hirten-käse <i>G,L</i>
SA 05.04.	Schweinebraten nach „Bayrischer Art“ in Bratensoße dazu Apfel-rotkraut und gekochte Kartoffelklöße <i>C,L</i>	Herzhafter Nudelteller mit Käsespätzle nach „All-gäuer Art“, Gemüsemal-taschen und Bandnudeln mit feiner Pilz-Rahmsoße, <i>A1,C,G,L</i>	Süßkartoffel-Curry mit Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen und Lauch-zwiebeln, dazu Basmati-Reis	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln <i>A1,C,G,L</i> BE 3,6	Maccaroni mit Tomatensoße und geschnittener Krakauer <i>A1,C,G,L,M</i>	Rindergeschnetzeltes „Delicato“ in dunkler Senfsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe <i>A1,A5,C,F,L,M</i>	Überraschungsmenü mit Fleisch	Broccoli-Rahmsuppe <i>A1,G</i>	Gurkensalat mit Sauer-rahm und Zwiebeln <i>C,G,M</i>
SO 06.04.	2 Kalbsbratwürste in Soße mit Spinat und Kartoffelpüree <i>G,L</i>	Gratinierte Cannelloni mit Fleischbrätfüllung in einer Sahnesoße mit Blatt-spinat und Tomaten, überbacken mit Gouda-Käse. <i>A1,C,G,L</i>	Gnocchi alla Roma in fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße, mit Sahne verfeinert und mit Kirschtomaten garniert <i>A1,G,L</i>	Paniertes Hähnchenschnitzel in Béchamelsoße, dazu Blumenkohl und Petersilien-kartoffeln <i>A1,G</i> BE 3,3	Putenschinken mit Wirsing und Salz-kartoffeln <i>L</i>	Königsberger Klopse in Kapernsoße dazu Langkorn-Reis mit Erbsen <i>A1,C,G,L</i>	Hühnerfrikassee in feiner Soße mit Champig-nons, dazu Karottengemüse und Langkornreis <i>G</i>	Kartoffel-Suppe <i>G</i>	Karotten-salat 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 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 24.03. bis 30.03.2025

Menü	1	2	3	4	5	6	7	Nur zusammen mit Menü 1 bis 7 bestellbar!					
								Suppe	Salat	Pudding	Joghurt		
MO 24.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
DI 25.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
MI 26.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
DO 27.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
FR 28.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
SA 29.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
SO 30.03.	<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 31.03. bis 06.04.2025

Menü	1	2	3	4	5	6	7	Nur zusammen mit Menü 1 bis 7 bestellbar!			
								Suppe	Salat	Pudding	Joghurt
MO 31.03.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
DI 01.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
MI 02.04.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
DO 03.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
FR 04.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
SA 05.04.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
SO 06.04.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						

Name/Vorname

Telefon

Straße

PLZ/Ort

