

Bitte auf der Rückseite Namen und Anschrift eintragen!

Zu Hause genießen ...

19. Dezember bis 01. Januar 2017

KW 51 bis 52

Ihr Menue



26. Dez. bis 01. Jan. 2017 KW 52

Menue	1 Tagestipp	2 Aus aller Welt	3 Leckere Menues (mit BE-Angabe)	4 Für den kleinen Hunger	5 Gourmet-Menue
2. Weihnachtstag Mo. 26.12.2016	1 2 3 4 5 <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Putenbruststreifen »Italia« € 6,20 in Tomaten-Kräutersoße, feine Bandnudeln 	Jägerbraten in Steinpilzsoße € 6,40 vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln 3,2 BE 	Kartoffel-Gemüseauflauf € 5,70 mit Weißkohl, Wirsing, Karotten, Blumenkohl und Erbsen 3,7 BE 	Schaschlikpfanne € 6,00 gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis ⑦
Di. 27.12.2016	1 2 3 4 5 <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Königsberger Klopse € 6,00 in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen 	Nudeln mit Hackfleischsoße € 5,70 pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse 	Schlemmerfiletschnitte »à la bordelaise« € 6,30 Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karottengemüse, Salzkartoffeln 3,4 BE 	Hausmacher Bratwurst € 5,70 in Soße, Sauerkraut, Salzkartoffeln
Mi. 28.12.2016	1 2 3 4 5 <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Geflügelbratwurst € 7,00 Kohlrabigemüse, Stampfkartoffeln 	Rinderleber »Berliner Art« € 6,00 in feiner Zwiebelsoße mit Apfelscheiben und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln 	Omelett »Gärtnerin« € 5,70 gefüllt mit Broccoli und Karotten, Kräuter-Kartoffelpüree 	Lachsfiletschnitte € 6,30 in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüse
Do. 29.12.2016	1 2 3 4 5 <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Grüner Bohneneintopf € 6,10 mit Kartoffelstückchen und Schweinefleischwürfeln 	Milchreis € 5,60 mit Zimt bestreut, Sauerkirschen 4,3 BE 	Hähnchenbrust € 6,00 in feiner Soße mit Apfelwürfeln, Gemüsereis mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen 4,4 BE 	Fischpfanne »Nordsee« € 5,70 Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße
Fr. 30.12.2016	1 2 3 4 5 <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Alaska-See-lachs paniert € 7,00 in Filetform, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln 	Fränkische Bratwürste € 6,30 auf Sauerkraut angerichtet, mit Kartoffelpüree 	Kartoffel-Möhreneintopf € 5,70 mit Mini-Frikadellen 3,5 BE 	Ofenschlupfer € 6,00 süßer Brötchen-Apfelaufbau, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen
Silvester Sa. 31.12.2016	1 2 3 4 5 <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Fleischkäse € 6,20 mit Zwiebelschmelze garniert, dazu Karottengemüse und Stampfkartoffeln 	Hühnersuppen-topf »Hausfrauen Art« € 6,00 gewürfeltes Huhnfleisch mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten 	Puten-Hacksteak € 5,70 Karotten, Blumenkohl und Broccoli, Kartoffelpüree 3,1 BE 	Schwäbisches Linsengericht € 6,10 mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln
Neujahr So. 01.01.2017	1 2 3 4 5 <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Zwiebelfleisch € 6,40 geschnezeltes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße, grüne Bohnen, Spätzle 	Hähnchenbrust-filet »natur« € 6,20 in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree 	Saftiger Rinderbraten € 6,90 mit Schwarzwurzeln, Petersilienkartoffeln 3,1 BE 	Putenschinken auf Wirsing € 6,20 Salzkartoffeln

Bestellschein

Kreuzen Sie Ihre gewünschten Menues an und geben Sie den abgetrennten Bestellschein Ihrem Menuekurier mit.

Piktogramme:

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

Zusatzstoffe:

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

Kennzeichnungen:

- LK = Leichte Vollkost
- (g.g.A.) = geschützte geografische Angabe

Haben Sie Fragen?

Wenn Sie mehr über Zutaten, Nährwerte oder Allergene wissen möchten, wenden Sie sich bitte an unsere Ansprechpartner. Spezielle Kostformen wie pürierte oder natriumverminderte Menüs können wir Ihnen ebenfalls anbieten. Wir geben Ihnen gerne Auskunft.

Wir helfen hier und jetzt.



Arbeiter-Samariter-Bund



Zu Hause genießen ...

Name, Vorname, Kundennummer _____
 Straße, Nr. _____
 PLZ, Wohnort _____
 Telefon _____

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 Menues 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 Menuekuriere helfen Ihnen gerne – sprechen Sie uns an!

Unser Qualitätsversprechen an Sie nehmen wir sehr ernst. Das unterstreicht unser Reinheitsgebot**, das für alle Menues in dieser Speisekarte gilt:



- Keine Geschmacksverstärker!
- Keine Konservierungsstoffe*!
- Keine künstlichen Farbstoffe!

* mit Ausnahme von Nitritpökelsalz

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

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!
 Ihr Menue-Service
 des ASB in Schleswig-Holstein

Menue	1 Tagestipp	2 Aus aller Welt	3 Leckere Menues (mit BE-Angabe)	4 Für den kleinen Hunger	5 Gourmet-Menue
Mo. 19.12.2016	Gemüsepfanne € 6,00 mit Mini-Gemüse-maultaschen Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons, mit Kräutern verfeinert ☑☑☑	Wildlachs à la Florentin € 7,20 Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln ☑☑☑	Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße € 6,70 Rote Bete, Kartoffeln 3,0 BE ☑☑ ☒	Königsberger Klopse € 5,70 in feiner Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen ☑☑☑	Schweinebraten € 6,90 in herzhafter Soße, Rosenkohl, Salzkartoffeln ☑☑☑
Di. 20.12.2016	Truthahnschnitzel »natur« € 6,70 in Rahmsauce, Fingermöhren und Erbsen, Reis ☑☑☑	Pichelsteiner Eintopf € 6,00 mit Schweinefleisch, Weißkohl, Kartoffelwürfeln, Karotten, Lauch, Erbsen 1,8 BE ☑☒ ☒	Pfannkuchen mit Sauerkirschfüllung € 5,70 und Vanillesoße 4,0 BE ☑☑☑ ☒	Szegediner Gulasch € 6,00 Schweinefleischwürfel in Soße mit Sauerkraut, Salzkartoffeln ☑☑☑	Rinderroulade »Hausfrauen Art« € 7,60 mit Speck-, Zwiebel- und Gurkenfüllung, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree ☑☑☑ ☒
Winteranfang Mi. 21.12.2016	Blumenkohl-Käse-Medaillon € 6,20 mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln 3,7 BE ☑☑☑ ☒	Jägerklößchen € 6,20 Hackfleischklößchen in Pilzrahmsauce, Kohlrabi-Steckrüben-gemüse, bunte Nudeln ☑☑☑☑	Lachspfanne € 6,20 Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten 4,3 BE ☑☑☑ ☒	Grießbrei mit Früchten € 6,00 Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel ☑☑☑	Hähnchenbrustfilet paniert € 7,20 auf Wirsinggemüse, Salzkartoffeln ☑☑☑
Do. 22.12.2016	Erbseintopf € 6,20 mit Debrecziner Würstchen ☑☑☑ ☒	Kartoffelküchle € 5,70 mit Champignonsauce ☑☑☑☑	Putensteak in Käsesauce € 7,10 mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln 3,2 BE ☑☑☑ ☒	Spießbraten € 6,00 Wirsinggemüse, Salzkartoffeln ☑☑☑ ☒	Broccoli-Nudelaufbau € 6,30 Penne-Nudeln, Broccoli und gekochter Vorderschinken, mit Käse überbacken ☑☑☑☑ ☒
Fr. 23.12.2016	Panierter Seelachs € 6,00 in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln ☑☑☑☑	Spaghetti »Mediterran« € 5,80 in Tomatensoße mit Gemüse und rohen Schinkenwürfeln ☑☑☑☑ ☒	Gemüseintopf € 6,20 mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln 1,4 BE ☑☑☑ ☒	Austernpilze »Asia« € 6,20 mit asiatischem Gemüse, dazu gelber Basmati-Reis, garniert mit Cashewkernen ☑☑☑☑	Kasseler Nacken mit Sauerkraut € 6,20 Kartoffelpüree ☑☑☑ ☒
Heiligabend Sa. 24.12.2016	2 Kalbsbratwürste € 6,40 in Soße, Spinat und Kartoffelpüree ☑☑☑☑	Kaiserschmarrn € 6,20 mit fruchtigem Apfelkompott ☑☑☑☑	Rahmschnitzel »natur« € 6,50 vom Schwein, mit Spargelgemüse und Kräuternudeln 3,3 BE ☑☑☑☑ ☒	Spaghetti »Napoli« € 5,70 in fruchtiger Tomatensoße ☑☑☑☑	Feines Schollenfilet € 8,20 auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln ☑☑☑☑
1. Weihnachtstag So. 25.12.2016	Festliches Schweinegeschneitztes € 7,40 in weihnachtlicher Soße, dazu Spätzle und Pariser Karotten mit Romanesco Weihnachtsmenü ☑☑☑☑ ☒	Weihnachtliche Entenkeule € 10,80 in Bratpfelsoße, dazu Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße mit zarten Haferflocken Weihnachtsmenü ☑☑☑☑	Hähnchenbrust à l'orange € 7,10 in delikater Rahmsauce mit Bätornet-Karotten und gekochte, hausgemachte Orangennote, dazu Langkornreis Weihnachtsmenü ☑☑☑☑ ☒	Seelachs paniert € 6,00 in Filetform, Schnittlauchsoße, Salzkartoffeln ☑☑☑☑	Zarter Sauerbraten € 6,80 Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße ☑☑☑☑

19. bis 25. Dez. 2016 KW 51

Mo.	1	2	3	4	5
Mo. 19.12.2016	☐	☐	☐	☐	☐
Di. 20.12.2016	☐	☐	☐	☐	☐
Winteranfang Mi. 21.12.2016	☐	☐	☐	☐	☐
Do. 22.12.2016	☐	☐	☐	☐	☐
Fr. 23.12.2016	☐	☐	☐	☐	☐
Heiligabend Sa. 24.12.2016	☐	☐	☐	☐	☐
1. Weihnachtstag So. 25.12.2016	☐	☐	☐	☐	☐

Piktogramme:

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

Zusatzstoffe:

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

Kennzeichnungen:

- ☒ = Leichte Vollkost
- (g. g. A.) = geschützte geografische Angabe

Haben Sie Fragen?

Wenn Sie mehr über Zutaten, Nährwerte oder Allergene wissen möchten, wenden Sie sich bitte an unsere Ansprechpartner. Spezielle Kostformen wie pürierte oder natriumverminderte Menüs können wir Ihnen ebenfalls anbieten. Wir geben Ihnen gerne Auskunft.

Wir behalten uns Änderungen der Speisekarte vor. Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung. Alle Abbildungen stellen Serviervorschläge dar.

ASB Menue-Service

Bestellschein

Kreuzen Sie Ihre gewünschten Menues an und geben Sie den abgetrennten Bestellschein Ihrem Menuekurier mit.

