

Menü-Service „Essen auf Rädern“

Speiseplan 10.08. bis 16.08.2026



Bitte **Warmhaltebox** zurückgeben. Danke.

Menü	1 Tagesempfehlung	2 Lecker & nachhaltig	3 Vegetarisches Menü	4 Schonkost	5 Hausmannskost	6 Besondere Spezialitäten	7 Lecker & günstig	Suppe	Salat
MO 10.08.	Hähnchenkeule „Landfrau“ auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln <i>L</i>	Rucola-Spinat-Spaghetti mit einem grünen Pesto aus Rucola und Spinat, dazu unser ausgewähltes Grillgemüse <i>A1,H1</i>	Nudel-Pilzpfanne in Sahnesoße, dazu 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>	Überraschungsmenü mit Fleisch	Kartoffel-Suppe <i>G</i>	Gurkensalat mit Sauer- rahm und Zwiebeln <i>C,G,M</i>
DI 11.08.	Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut angerichtet mit Kartoffelpüree <i>G</i>	Fischfilet „Pomodoro“ Alaska-Seelachsfilet mit einer feinen Tomatenfüllung, dazu Kartoffel-Broccoligratin <i>A1,D,G,L</i>	Spiegeleier in Senfsoße dazu 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 Béchamelsoße dazu Salzkartoffeln <i>A1,G,L,M</i> BE 3,2	Schweinegeschnetzeltes in Gemüsesoße mit Kräutern und Lockennudeln <i>A1,C,G,M,N</i>	Karotten-Suppe mit Petersilie <i>G,L</i>	Karotten-salat mit Rapsöl und Kräuteressig
MI 12.08.	Hacksteak in Rahmsoße mit Blumenkohl und Salzkartoffeln <i>A1,C,G,L</i>	Wildlachs „Green Pepper“ in Rahmsoße mit grünem Pfeffer, Karotten und Lauch, leicht gratiniert mit Käse, dazu Reis <i>A1,D,G</i>	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Tomatensoße mit Broccoli, Zucchini- und Tomatenwürfeln <i>A1,C,G,L</i>	Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch BE 2,3	Hähnchenbrust in heller Bratensoße mit Apfelmark dazu Gemüsereis mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen <i>L</i> BE 4,4	Edles Festtagstöpfchen zartes Schweinefilet und Hähnchenmedaillons in Rahmsoße, dazu buntes Gemüse und Eier-Knöpfe <i>A1,A5,C,G,L</i>	Überraschungsmenü vegetarisch	Sellerie-Suppe <i>G,L</i>	Weißkraut-salat mit Karotte und Salatmayonnaise <i>C,M</i>
DO 13.08.	Paniertes Hähnchenbrustfilet auf Wirsinggemüse mit Salzkartoffeln <i>A1,L</i>	Bergbauern-Schnitzel in einer Champignon-Sahnesoße mit Blattspinat, 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 Schweinelendchen 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 Hirtenkäse <i>G,L</i>
FR 14.08.	Rinderhacksteak mit Karotten-Erbsen-Garnitur in Rahmbratensoße, dazu Petersilienspätzle <i>A1,C,G,L</i>	Hähnchen-Erdnuss-Tikka-Curry nach indischer Art mit Bohnen, Zwiebeln, Mais und Erdnüssen in Erdnuss-Currysoße, dazu Basmati-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 Gemüsereis <i>A1,D,G</i>	Überraschungsmenü mit Fleisch	Geflügel-Cremesuppe mit Karotten und Sellerie <i>A1,G,L</i>	Gurkensalat mit Sauer- rahm und Zwiebeln <i>C,G,M</i>
SA 15.08.	Geflügelbratwurst mit Kohlrabigemüse und Stampfkartoffeln <i>A1,G,L</i>	Pasta piccante Penne-Nudeln in pikant-scharfer Tomatensoße mit Auberginen, Zucchini, Zwiebeln 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 bunter Balkansoße, dazu Tomaten-Reis mit <i>A1,G,L</i>	Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren <i>A1,C,G</i> BE 4,2	Tomaten-Suppe mit Muschel-nudeln <i>A1,C,G</i>	Karotten-salat mit Rapsöl und Kräuteressig
SO 16.08.	Zwiebelfleisch geschnetzeltes Rindfleisch mit geschmorten Zwiebeln in Soße dazu grüne Bohnen und Spätzle <i>A1,C,L</i>	Vegetarischen Bällchen aus Erbsen- und Sonnenblumenprotein, Blattspinat und Mozzarella, auf Blattspinat, dazu Langkorn-Reis <i>A1,A5,C,G</i>	Tortelloni alla panna 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-Nudeln <i>A1,G,L</i>	Truthahnschnitzel „natur“ in Rahmsoße mit Finger-möhren, Erbsen und Langkornreis <i>C,G,L</i>	Überraschungsmenü vegetarisch	Broccoli-Rahmsuppe	Weißkraut-salat mit Karotte und Salatmayonnaise <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 17.08. bis 23.08.2026



Menü	1 Tagesempfehlung	2 Lecker & nachhaltig	3 Vegetarisches Menü	4 Schonkost	5 Hausmannskost	6 Besondere Spezialitäten	7 Lecker & günstig	Suppe	Salat
MO 17.08.	Gefüllter Kalbsbraten mit Schweinehackfleisch-füllung 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> <i>BE 3,6</i>	Kaiserschmarrn mit fruchtigen, gewürfelten Birnen <i>A1,C,G</i> <i>BE 3,5</i>	Hacksteak in Bratensoße dazu Bohnengemüse und Salzkartoffeln <i>A1,C,L</i>	Chili con carne Hackfleisch (Rind) mit roten Kidney-Bohnen, Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln	Wirsingeintopf mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln <i>A1,C,L</i>	Karotten-Suppe mit Petersilie <i>G,L</i>	Griechischer Bauernsalat mit Hirtenkäse <i>G,L</i>
DI 18.08.	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 „Böhmische Art“ mit Serviettenknödeln <i>A1,C,G,L</i> <i>BE 4,1</i>	Kalbfleischbällchen in Rahmsoße mit Karottengemüse und Salzkartoffeln <i>A1,C,G</i> <i>BE 3,6</i>	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst <i>L</i>	Filettöpfchen „Jäger Art“ Schweine- und Hähnchenbrustfilets in Rahmsoße mit Champignons, dazu Erbsen, Möhrchen und Spätzle <i>A1,C,G,L</i>	Überraschungsmenü mit Fleisch	Sellerie-Suppe <i>G,L</i>	Gurkensalat mit Sauer-rahm und Zwiebeln <i>C,G,M</i>
MI 19.08.	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> <i>BE 3,3</i>	Gewürfeltes und gepökeltes Haxenfleisch (Schwein) auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <i>G</i>	Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln <i>G,L,O</i>	Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprika-stücken, dazu Langkorn-Reis <i>L</i>	Gemüse-Suppe <i>G,L</i>	Karotten-salat mit Rapsöl und Kräuter-essig
DO 20.08.	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-Zwiebelsoße, dazu knackiges Gemüse und Salzkartoffeln <i>A1,A3,C,M</i>	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Weißkohl, Karotten, Blumenkohl und Erbsen <i>G</i> <i>BE 3,7</i>	Grillbraten in milder Bratensoße, mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln <i>G,L,M,N</i> <i>BE 3,0</i>	Ofenschlupfer (süßer Brötchen-Apfelauflauf) mit Sahne verfeinert und Sauerkirschen <i>A1,A3,C,G,H1</i>	Paniertes Pfefferschnitzel (Schwein) in Rahmsoße mit Pfeffer und Speck dazu buntes Gemüse und Bratkartoffeln <i>A1,G,L</i>	Überraschungsmenü vegetarisch	Geflügel-Cremesuppe mit Karotten und Sellerie <i>A1,G,L</i>	Weißkraut-salat mit Karotte und Salat-mayonnaise <i>C,M</i>
FR 21.08.	Gulasch (Schwein) in Bratensoße und Gemüsereis <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> <i>BE 2,3</i>	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße mit Spätzle-Nudeln <i>A1,G,L</i>	Kabeljaufiletschnitte in Dillrahmsoße und Kartoffeln <i>D,G,M</i> <i>BE 3,6</i>	Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln <i>A1,C,G</i>	Tomaten-Suppe mit Muschel-nudeln <i>A1,C,G</i>	Griechischer Bauernsalat mit Hirtenkäse <i>G,L</i>
SA 22.08.	Schweinebraten nach „Bayrische Art“ in Bratensoße, dazu Apfelrotkraut und gekochte Kartoffelklöße <i>C,L</i>	Herzhafter Nudelteller mit Käsespätzle nach „All-gäuer Art“, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit feiner Pilz-Rahmsoße, <i>A1,C,G,L</i>	Süßkartoffel-Curry mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen und Lauchzwiebeln, dazu Basmati-Reis	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln <i>A1,C,G,L</i> <i>BE 3,6</i>	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 23.08.	2 Kalbsbratwürste in Soße mit Spinat und Kartoffelpüree <i>G,L</i>	Asia-Erdnuss-Nudeln mit knackigem Wok-Gemüse, in pikant-würziger Erdnusssoße mit Ingwer <i>A1,E,N</i>	Gnocchi alla Roma in fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße, mit Sahne verfeinert und mit Kirschtomaten garniert <i>A1,G,L</i>	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl in Béchamelsoße und Petersilien-kartoffeln <i>A1,G</i> <i>BE 3,3</i>	Putenschinken mit Wirsing und Salzkartoffeln <i>L</i>	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Langkorn-Reis mit Erbsen <i>A1,C,G,L</i>	Hühnerfrikassee in feiner Soße mit Champignons, dazu Karottengemüse und Langkornreis <i>G</i>	Kartoffel-Suppe <i>G</i>	Karotten-salat mit Rapsöl und Kräuter-essig

Menü-Service „Essen auf Rädern“

Bestellschein 10.08. bis 16.08.2026

Menü	1	2	3	4	5	6	7	Nur zusammen mit Menü 1 bis 7 bestellbar!				
								Suppe	Salat	Schoko- pudding	Joghurt	
MO 10.08.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
DI 11.08.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
MI 12.08.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
DO 13.08.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
FR 14.08.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
SA 15.08.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
SO 16.08.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Name/Vorname

Telefon

Straße

PLZ/Ort



Menü-Service „Essen auf Rädern“

Bestellschein 17.08. bis 23.08.2026

Menü	1	2	3	4	5	6	7	Nur zusammen mit Menü 1 bis 7 bestellbar!			
								Suppe	Salat	Schoko- pudding	Joghurt
MO 17.08.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
DI 18.08.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	<input type="radio" value="Ü"/>	☐	☐	☐	☐
MI 19.08.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
DO 20.08.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	<input type="radio" value="Ü"/>	☐	☐	☐	☐
FR 21.08.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
SA 22.08.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	<input type="radio" value="Ü"/>	☐	☐	☐	☐
SO 23.08.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Name/Vorname

Telefon

Straße

PLZ/Ort

