



Zu Hause genießen ...



Menü	1 Tagessuppe <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker <small>(teilw. mit Angabe der Proteinheiten)</small>	5 Leckerer mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	8 Dessert <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>
Frühlingsanfang Mo. 20.03.2023	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert G, L	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis L	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse »Leipziger Allerlei« und Kartoffelklöße C, G, L 3,7 BE (AK)	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln A1, C, G, L 3,7 BE (AK) ①	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Kraut-Dill-Salat 0,5 BE C, G, M, O ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Di. 21.03.2023	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße A1, C, G	Hühnersuppentopf »Hausmacher Art« gewürfeltes Huhnfleisch mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten A1, C	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln A1, G, L, M 3,4 BE (AK)	Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln A1, C, G, L, M 3,0 BE (AK)	Rucola-Spinat-Spaghetti abgeschmeckt mit mediterranem Pesto aus Rucola und Spinat, Grillgemüse A1, H1	Rote Betesalat (mit Süßungsmitteln) 0,2 BE A1, H1 (AK) ⑨	Frisches Obst der Saison
Mi. 22.03.2023	Grünkernsuppe mit gemahlenem Grünkern, Karotten- und Selleriestreifen und Sauerrahm A1, A5, G, L	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf A1, A4, G, L	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C	Goldgelb panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree A1, G, L 4,1 BE (AK)	Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln A1, C, G, L 4,1 BE	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N ⑦	Karotten-Mandarinen-Salat 0,6 BE A1, C, G, L, M, N ⑦	Feiner Pudding
Do. 23.03.2023	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln G, L, M ③	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln A1, G, L 4,0 BE (AK)	Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln A1, C, L 3,2 BE (AK)	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis C, G	Gurkensalat 0,3 BE A1, C, L, M, N (AK)	Süßes Gebäck
Fr. 24.03.2023	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Wurstpfanne »Jäger Art« vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle A1, C, G, L ③ ⑦	Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott A1, C, G	Alaska-Seelachschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln D, G, L, M 2,7 BE (AK)	Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis C, G, L 3,8 BE (AK)	»Sieben-Schwaben-Topf« paniertes Schweineschnitzel, Maultasche und Schweinelendchen in Rahmsoße, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L ⑦	Kraut-Dill-Salat 0,5 BE C, G, M, O ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Sa. 25.03.2023	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert G, L	Gnocchi in einer Gemüsemischung »Mediterrane Art« A1, G	Maccaroni mit Tomatensoße geschnittene Krakauer A1, C, G, L, M ⑦	Gemüseintopf nach »Gärtnerin Art« mit frittierten Mettbällchen vom Schwein A1, C, L 2,9 BE (AK)	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohngemüse, Salzkartoffeln G, L, O ③ ⑤	Spaghetti »Carbonara« in milder Käsesoße, verfeinert mit geröstetem Speck A1, G, L ⑦	Rote Betesalat (mit Süßungsmitteln) 0,2 BE A1, G, L (AK) ⑨	Frisches Obst der Saison
So. 26.03.2023	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur A1, G	Truthahnschnitzel »natur« in Rahmsoße, Fingermöhren und Erbsen, Langkornreis C, G, L	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln A1, C, G 4,2 BE (AK)	Schweinebraten »Hausmacher Art« in feiner Bratensoße, Gemüse mix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle A1, C, G, L, M 3,3 BE (AK)	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüserais A1, G, L ⑦	Karotten-Mandarinen-Salat 0,6 BE A1, G, L	Feiner Pudding

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen

Dieselstraße 9
61184 Karben
Telefon: (0 60 39) 80 02-9 11
Telefax: (0 60 39) 80 02-9 15
menue-service@asb-mittelhessen.de

Spezielle Kostformen

wie z.B. pürierte Menüs können wir Ihnen ebenfalls anbieten. Fragen Sie uns danach.

Haben Sie Fragen?

Wenn Sie Fragen zu Nährwerten, Allergenen oder Zutaten in unseren Produkten haben, wenden Sie sich bitte an unsere Ansprechpartner. Hier erhalten Sie von uns detaillierte, auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Informationen.

Die Preise für die Menüs in den Spalten 1 bis 8 finden Sie in der aktuell gültigen Preisliste.

Wir behalten uns Änderungen der Speisekarte vor. Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung. Alle Abbildungen stellen Serviervorschläge dar. Genaue Nährwertangaben für die einzelnen Menüs entnehmen Sie bitte den jeweiligen Menü-Etiketten oder erhalten Sie gerne auf Anfrage!

Piktogramme:

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

Zusatzstoffe:

- ① = mit Farbstoff
- ③ = mit Antioxidationsmittel
- ⑤ = geschwefelt
- ⑦ = mit Nitritpökelsalz
- ⑧ = mit Phosphat
- ⑨ = mit Süßungsmittel(n)
- Ⓜ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Kennzeichnungen:

- Ⓜ = Angepasste Vollkost
- (g.g.A.) = geschützte geografische Angabe
- Allergen-kennzeichnungen:** siehe Rückseite Preisliste

Speisekarte

20. März bis 02. April 2023

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 06. März 2023 ab.

Menü	1 Tagessuppe <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker <small>(teilw. mit Angabe der Broteinheiten)</small>	5 Leckerer mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	8 Dessert <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>
Mo. 27.03. 2023	Grünkernsuppe mit gemahlenem Grünkern, Karotten- und Selleriestreifen und Sauerrahm ☞ 🍷 A1, A5, G, L	Schweinegulasch »Hausfrauen Art« mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln ☞ 🍷 A1, G, L ⑦	Wildlachs in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis ☞ 🍷 A1, D, G	Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) 3,9 BE ☞ 🍷 A1, G (AK) ⑬	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Gemüsenudeln 3,3 BE ☞ 🍷 A1, C, G (AK) ⑬	Hackfleischklößchen in pikanter Zucchini-Paprikasoße, dazu Käse-Maccaroni ☞ 🍷 A1, C, G, L	Gurkensalat 0,3 BE ☞ 🍷 (AK)	Süßes Gebäck
Di. 28.03. 2023	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. ☞ 🍷 G	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis ☞ M	Hähnchenbrustfilet »natur« in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree ☞ 🍷 G, L	»Himmel und Erde« Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein 4,0 BE ☞ 🍷 A1, C, G, L (AK) ③	Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln 3,6 BE ☞ 🍷 A1, C, G, M (AK) ⑬	Herzhafte Pfannkuchen mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse ☞ 🍷 A1, C, G, L	Kraut-Dill-Salat 0,5 BE ☞ C, G, M, O ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Mi. 29.03. 2023	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert ☞ 🍷 G	Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ☞ 🍷 A1, C, G	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze ☞ 🍷 A1, C, G, L	Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff« mit »Hausmacher-Spätzle« 4,6 BE ☞ 🍷 A1, C, G, L, M (AK)	Hacksteak in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln 4,0 BE ☞ 🍷 A1, C, G, L, M (AK)	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln ☞ 🍷 A1, C, G, L	Rote Betesalat (mit Süßungsmitteln) 0,2 BE ☞ 🍷 (AK) ⑨	Frisches Obst der Saison
Do. 30.03. 2023	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert ☞ 🍷 G, L	Schwäbische Maultaschen (g.g.A.) in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze ☞ 🍷 A1, C, L ⑦	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree ☞ 🍷 G, L	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse »Leipziger Allerlei« und Stampfkartoffeln 3,2 BE ☞ 🍷 A1, C, G, L (AK)	Lachspfanne Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten 4,3 BE ☞ 🍷 A1, D, G (AK)	Hühnerfrikassee mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis ☞ 🍷 C, G	Karotten-Mandarinen-Salat 0,6 BE ☞ 🍷	Feiner Pudding
Fr. 31.03. 2023	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern ☞ 🍷 A1, C, G	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsauce ☞ 🍷 A1, C, G	Panierte Jagdwurst mit Tomatensoße, Maccaroni ☞ 🍷 A1, C, G, L, M, N ⑦	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree 4,0 BE ☞ 🍷 A1, D, G (AK)	Fleischkäse in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree 3,1 BE ☞ 🍷 A1, G, L ⑦	Rinderhacksteak mit Karotten-Erbsen-Garnitur in Rahmbratensoße, dazu Petersilienspätzle ☞ 🍷 A1, C, G, L	Gurkensalat 0,3 BE ☞ 🍷 (AK)	Süßes Gebäck
Sa. 01.04. 2023	Grünkernsuppe mit gemahlenem Grünkern, Karotten- und Selleriestreifen und Sauerrahm ☞ 🍷 A1, A5, G, L	Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken ☞ 🍷 A1, G, L ③ ⑦	Hacksteak in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln ☞ 🍷 A1, C, L ⑦	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln 2,0 BE ☞ 🍷 A1, C, G, L (AK)	Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln 3,3 BE ☞ 🍷 A1, C, L (AK)	Herzhafter Nudelteller Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsauce, verfeinert mit Weißwein ☞ 🍷 A1, C, G, L	Kraut-Dill-Salat 0,5 BE ☞ C, G, M, O ③	Fruchtiges Joghurtdessert
So. 02.04. 2023	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli ☞ 🍷 G	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln ☞ 🍷 A1, M ⑦	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln ☞ 🍷 A1, G, L ⑦	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree 3,3 BE ☞ 🍷 A1, G (AK)	Zartes Kalbsgeschnetzeltes Pastinakengemüse, Hörnchennudeln 4,3 BE ☞ 🍷 A1, C, L (AK)	Kräuterfisch Alaska-Seelachsfilet mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln ☞ 🍷 D, G	Rote Betesalat (mit Süßungsmitteln) 0,2 BE ☞ 🍷 (AK) ⑨	Frisches Obst der Saison

Bestellschein

Kreuzen Sie Ihre gewünschten Menüs an und geben Sie den abgetrennten Bestellschein Ihrem Menükurier mit.

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

per E-Mail senden:
menue-service@asb-mittelhessen.de



20. bis 26. März 2023

KW 12

Frühlings- anfang								
Mo. 20.03. 2023	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="checkbox"/>							
Di. 21.03. 2023	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="checkbox"/>							
Mi. 22.03. 2023	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="checkbox"/>							
Do. 23.03. 2023	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="checkbox"/>							
Fr. 24.03. 2023	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="checkbox"/>							
Sa. 25.03. 2023	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="checkbox"/>							
So. 26.03. 2023	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="checkbox"/>							

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon

Bestellschein

Kreuzen Sie Ihre gewünschten Menüs an und geben Sie den abgetrennten Bestellschein Ihrem Menükurier mit.

per E-Mail senden:
menue-service@asb-mittelhessen.de



27. März bis 02. April 2023

KW 13

Mo. 27.03. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Di. 28.03. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Mi. 29.03. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Do. 30.03. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Fr. 31.03. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Sa. 01.04. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
So. 02.04. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>



Arbeiter-Samariter-Bund



Zu Hause genießen ...



Menü	1 Tagessuppe <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker <small>(teilw. mit Angabe der Broteinheiten)</small>	5 Leckerer mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	8 Dessert <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>
Mo. 03.04. 2023	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert 	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße ⑦	Hähnchenkeule »Landfrau« auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln 	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln 4,0 BE (AK)	Gemüse Eintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln 1,4 BE (AK)	Stroganoff-Topf geschmortes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln 	Karotten-Mandarinen-Salat 0,6 BE 	Feiner Pudding
Di. 04.04. 2023	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert 	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reissnudelpfanne mit Gemüse »mediterrane Art« und Tomatensoße 	Erbseintopf mit Wiener Würstchen ⑦	Gebackene Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 4,4 BE (AK)	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce 3,8 BE (AK)	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesauce mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln 	Gurkensalat 0,3 BE (AK)	Süßes Gebäck
Mi. 05.04. 2023	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern 	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle 	Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaultaschen Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons 	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln 2,8 BE (AK)	Sahnegeschmortes vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln 3,3 BE (AK)	Feuertopf scharfer Eintopf aus Kidney-Bohnen, Kartoffeln, buntem Paprika, Mais, Zwiebeln und Speckwürfeln, dazu hausgemachte Cabanossi-Wurst ⑦	Kraut-Dill-Salat 0,5 BE ③	Fruchtiges Joghurt Dessert
Gründonnerstag Do. 06.04. 2023	Grünkernsuppe mit gemahlenem Grünkern, Karotten- und Selleriestreifen und Sauerrahm 	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben 	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung Vanillesoße 	Goldgelb panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree 4,1 BE (AK)	Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln 3,6 BE (AK)	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüse-Soße und Gabelspaghetti ⑦	Rote Betsalat (mit Süßungsmitteln) 0,2 BE (AK) ⑨	Frisches Obst der Saison
Karfreitag Fr. 07.04. 2023	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. 	Drei Hackröllchen »Balkan-Art« vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln 	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesauce 	Schweineschnitzel in Rahmsauce dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle 4,7 BE (AK)	Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsauce mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis 4,4 BE (AK)	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersauce, Petersilienkartoffeln 	Karotten-Mandarinen-Salat 0,6 BE 	Feiner Pudding
Karsamstag Sa. 08.04. 2023	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert 	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur 	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln 	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln 2,4 BE (AK)	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln 2,6 BE (AK)	Hähnchen »Swiss Style« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesauce mit Broccoliroschen und Kartoffelpüree 	Gurkensalat 0,3 BE (AK)	Süßes Gebäck
Ostersonntag So. 09.04. 2023	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert 	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsauce mit Gartengemüse und Salzkartoffeln 	Kartoffelküchle mit Champignonsoße 	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle 4,2 BE (AK)	Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersauce, Salzkartoffeln 3,1 BE (AK)	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in Rahmsauce, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfele 	Kraut-Dill-Salat 0,5 BE ③	Fruchtiges Joghurt Dessert

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen

Dieselstraße 9
61184 Karben
Telefon: (0 60 39) 80 02-9 11
Telefax: (0 60 39) 80 02-9 15
menue-service@asb-mittelhessen.de

Spezielle Kostformen

wie z.B. pürierte Menüs können wir Ihnen ebenfalls anbieten. Fragen Sie uns danach.

Haben Sie Fragen?

Wenn Sie Fragen zu Nährwerten, Allergenen oder Zutaten in unseren Produkten haben, wenden Sie sich bitte an unsere Ansprechpartner. Hier erhalten Sie von uns detaillierte, auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Informationen.

Die Preise für die Menüs in den Spalten 1 bis 8 finden Sie in der aktuell gültigen Preisliste.

Wir behalten uns Änderungen der Speisekarte vor. Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung. Alle Abbildungen stellen Servieranschläge dar. Genaue Nährwertangaben für die einzelnen Menüs entnehmen Sie bitte den jeweiligen Menü-Etiketten oder erhalten Sie gerne auf Anfrage!

Piktogramme:

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

Zusatzstoffe:

- ① = mit Farbstoff
- ③ = mit Antioxidationsmittel
- ⑤ = geschwefelt
- ⑦ = mit Nitritpökelsalz
- ⑧ = mit Phosphat
- ⑨ = mit Süßungsmittel(n)
- Ⓜ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Kennzeichnungen:

Ⓜ = Angepasste Vollkost

(g.g.A.) = geschützte geografische Angabe

Allergen-kennzeichnungen:
siehe Rückseite Preisliste

Speisekarte

03. bis 16. April 2023

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 20. März 2023 ab.

Menü	1 Tagessuppe <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker <small>(teilw. mit Angabe der Broteinheiten)</small>	5 Leckerer mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	8 Dessert <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>
Ostermontag Mo. 10.04.2023	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern ☞☞☞ A1, C, G	Spaghetti Bolognese mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ☞☞☞ A1, C, L	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüseris ☞☞☞ G, L	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse »Leipziger Allerlei« und Stampfkartoffeln ☞☞☞ A1, C, G, L 3,2 BE (AK)	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln ☞☞☞ A1, C, G, L 3,6 BE (AK)	Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln ☞☞☞ G, L, O (3) (5) (AK) (9)	Rote Betesalat (mit Süßungsmitteln) 0,2 BE ☞☞☞ (AK) (9)	Frisches Obst der Saison
Di. 11.04.2023	Grünkernsuppe mit gemahlenem Grünkern, Karotten- und Selleriestreifen und Sauerrahm ☞☞☞ A1, A5, G, L	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis ☞☞☞ A1, C, L	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken ☞☞☞ A1, C, M, N (7)	Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) ☞☞☞ G 5,1 BE (AK) (16)	Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße Rote Bete, Kartoffeln ☞☞☞ G, L 3,0 BE (AK)	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln ☞☞☞ A1, G	Karotten-Mandarinen-Salat 0,6 BE ☞☞☞	Feiner Pudding
Mi. 12.04.2023	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. ☞☞☞ G	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur ☞☞☞ -	»Frikadelle Rustika« Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree ☞☞☞ A1, C, G, L	Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff« mit »Hausmacher-Spätzle« ☞☞☞ A1, C, G, L, M 4,6 BE (AK)	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfelter Schweinefleisch ☞☞☞ A1, C 3,3 BE (AK)	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüseris ☞☞☞ A1, G, L (7) (AK)	Gurkensalat 0,3 BE ☞☞☞ (AK)	Süßes Gebäck
Do. 13.04.2023	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert ☞☞☞ G	Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken ☞☞☞ A1, G, L (3) (7)	Wirsingeintopf mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln ☞☞☞ A1, C, L (7)	Hackbraten in Kräutersoße dazu grüne Bohnen »naturell« und Salzkartoffeln ☞☞☞ A1, C, G, L 3,7 BE (AK)	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln ☞☞☞ A1, G, L 3,9 BE (AK)	2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln ☞☞☞ A1, C, L (7)	Kraut-Dill-Salat 0,5 BE ☞☞☞ C, G, M, O (3)	Fruchtiges Joghurtdessert
Fr. 14.04.2023	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert ☞☞☞ G, L	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem ☞☞☞ G	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln ☞☞☞ A1, C, D, G, L, M	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ☞☞☞ A1, G 3,3 BE (AK)	Hackbraten in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln ☞☞☞ A1, C, G, L 3,5 BE (AK)	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln ☞☞☞ A1, C, G, L	Rote Betesalat (mit Süßungsmitteln) 0,2 BE ☞☞☞ (AK) (9)	Frisches Obst der Saison
Sa. 15.04.2023	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern ☞☞☞ A1, C, G	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ☞☞☞ L	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschaufauf, mit Zucker und Zimt garniert ☞☞☞ A1, A3, H1, C, G	Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage ☞☞☞ A1, G, L 3,1 BE (AK)	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle ☞☞☞ A1, C, G, L 4,0 BE (AK) (16)	2 Rinderrouladen »Hausmacher Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln ☞☞☞ A1, L, M (7)	Karotten-Mandarinen-Salat 0,6 BE ☞☞☞	Feiner Pudding
So. 16.04.2023	Grünkernsuppe mit gemahlenem Grünkern, Karotten- und Selleriestreifen und Sauerrahm ☞☞☞ A1, A5, G, L	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwürstchen vom Schwein und Spätzle ☞☞☞ A1, C, L (3) (7)	Schmandschnitzel »Hessische Art« paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsauce, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ☞☞☞ A1, C, G, L	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ☞☞☞ A1, C, L, M 3,6 BE (AK)	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln ☞☞☞ A1, G, L 3,4 BE (AK)	Bunter Gemüse-Mix Blumenkohlrischen, Fingermöhren, Erbsen und Romanobohnen, mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln ☞☞☞ C, G	Gurkensalat 0,3 BE ☞☞☞ (AK)	Süßes Gebäck

Bestellschein

Kreuzen Sie Ihre gewünschten Menüs an und geben Sie den abgetrennten Bestellschein Ihrem Menükurier mit.

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

per E-Mail senden:
menue-service@asb-mittelhessen.de



03. bis 09. April 2023

KW 14

Mo. 03.04. 2023	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="checkbox"/>							
Di. 04.04. 2023	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="checkbox"/>							
Mi. 05.04. 2023	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="checkbox"/>							
Gründon- nerstag Do. 06.04. 2023	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="checkbox"/>							
Karfreitag Fr. 07.04. 2023	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="checkbox"/>							
Karsams- tag Sa. 08.04. 2023	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="checkbox"/>							
Oster- sonntag So. 09.04. 2023	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="checkbox"/>							

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon

Bestellschein

Kreuzen Sie Ihre gewünschten Menüs an und geben Sie den abgetrennten Bestellschein Ihrem Menükurier mit.

per E-Mail senden:
menue-service@asb-mittelhessen.de



10. bis 16. April 2023

KW 15

Oster- montag Mo. 10.04. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Di. 11.04. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Mi. 12.04. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Do. 13.04. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Fr. 14.04. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Sa. 15.04. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
So. 16.04. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>



Arbeiter-Samariter-Bund



Zu Hause genießen ...



Menü	1 Tagessuppe <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker <small>(teilw. mit Angabe der Proteinheiten)</small>	5 Leckerer mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	8 Dessert <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>
Mo. 17.04. 2023	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert ☞ 🍷 G, L	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ☞ L	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln ☞ 🍷 🍴 A1, G, L	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse »Leipziger Allerlei« und Kartoffelklöße ☞ 🍷 C, G, L 3,7 BE (AK)	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln ☞ 🍷 🍴 A1, C, G, L 3,7 BE (AK) ①	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln ☞ 🍷 🍴 A1, C, D, G, L, M	Kraut-Dill-Salat 0,5 BE ☞ C, G, M, O ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Di. 18.04. 2023	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern ☞ 🍷 🍴 A1, C, G	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ☞ 🍷 🍴 A1, C, G	Hühnersuppentopf »Hausmacher Art« gewürfeltes Huhnfleisch mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten ☞ 🍷 A1, C	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ☞ 🍷 🍴 A1, G, L, M 3,4 BE (AK)	Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln ☞ 🍷 🍴 A1, C, G, L, M 3,0 BE (AK)	Rucola-Spinat-Spaghetti abgeschmeckt mit mediterranem Pesto aus Rucola und Spinat, Grillgemüse ☞ 🍷 🍴 A1, H1	Rote Betesalat (mit Süßungsmitteln) 0,2 BE ☞ 🍷 (AK) ⑨	Frisches Obst der Saison
Mi. 19.04. 2023	Grünkernsuppe mit gemahlenem Grünkern, Karotten- und Selleriestreifen und Sauerrahm ☞ 🍷 🍴 A1, A5, G, L	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf ☞ 🍷 🍴 A1, A4, G, L	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln ☞ 🍷 A1, C	Goldgelb panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ☞ 🍷 🍴 A1, G, L 4,1 BE (AK)	Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln ☞ 🍷 🍴 A1, C, G, L 4,1 BE	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti ☞ 🍷 🍴 A1, C, G, L, M, N ⑦	Karotten-Mandarinen-Salat 0,6 BE ☞ 🍷	Feiner Pudding
Do. 20.04. 2023	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. ☞ 🍷 G	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ☞ 🍷 G, L, M ③	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen ☞ 🍷 🍴 A1, C, G, L	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ☞ 🍷 🍴 A1, G, L 4,0 BE (AK)	Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln ☞ 🍷 🍴 A1, C, L 3,2 BE (AK)	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis ☞ 🍷 C, G	Gurkensalat 0,3 BE ☞ 🍷 (AK)	Süßes Gebäck
Fr. 21.04. 2023	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert ☞ 🍷 G	Wurstpfanne »Jäger Art« vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle ☞ 🍷 🍴 A1, C, G, L ③ ⑦	Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott ☞ 🍷 🍴 A1, C, G	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ☞ 🍷 🍴 D, G, L, M 2,7 BE (AK)	Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis ☞ 🍷 C, G, L 3,8 BE (AK)	»Sieben-Schwaben-Topf« paniertes Schweineschnitzel, Maultasche und Schweinelendchen in Rahmsoße, Spätzle mit Bröseln ☞ 🍷 🍴 A1, C, G, L ⑦	Kraut-Dill-Salat 0,5 BE ☞ C, G, M, O ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Sa. 22.04. 2023	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert ☞ 🍷 G, L	Gnocchi in einer Gemüsemischung »Mediterrane Art« ☞ 🍷 🍴 A1, G	Maccaroni mit Tomatensoße geschnittene Krakauer ☞ 🍷 🍴 A1, C, G, L, M ⑦	Gemüseintopf nach »Gärtnerin Art« mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ☞ 🍷 🍴 A1, C, L 2,9 BE (AK)	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohngemüse, Salzkartoffeln ☞ 🍷 G, L, O 3,0 BE ③ ⑤	Spaghetti »Carbonara« in milder Käsesoße, verfeinert mit geröstetem Speck ☞ 🍷 🍴 A1, G, L ⑦	Rote Betesalat (mit Süßungsmitteln) 0,2 BE ☞ 🍷 (AK) ⑨	Frisches Obst der Saison
So. 23.04. 2023	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern ☞ 🍷 🍴 A1, C, G	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur ☞ 🍷 🍴 A1, G	Truthahnschnitzel »natur« in Rahmsoße, Fingermöhren und Erbsen, Langkornreis ☞ 🍷 C, G, L	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln ☞ 🍷 🍴 A1, C, G 4,2 BE (AK)	Schweinebraten »Hausmacher Art« in feiner Bratensoße, Gemüse mix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle ☞ 🍷 🍴 A1, C, G, L, M 3,3 BE (AK)	Putengeschnetzeltes »Fürsterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüserais ☞ 🍷 🍴 A1, G, L ⑦	Karotten-Mandarinen-Salat 0,6 BE ☞ 🍷	Feiner Pudding

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen

Dieselstraße 9
61184 Karben
Telefon: (0 60 39) 80 02-9 11
Telefax: (0 60 39) 80 02-9 15
menue-service@asb-mittelhessen.de

Spezielle Kostformen

wie z.B. pürierte Menüs können wir Ihnen ebenfalls anbieten. Fragen Sie uns danach.

Haben Sie Fragen?

Wenn Sie Fragen zu Nährwerten, Allergenen oder Zutaten in unseren Produkten haben, wenden Sie sich bitte an unsere Ansprechpartner. Hier erhalten Sie von uns detaillierte, auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Informationen.

Die Preise für die Menüs in den Spalten 1 bis 8 finden Sie in der aktuell gültigen Preisliste.

Wir behalten uns Änderungen der Speisekarte vor. Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung. Alle Abbildungen stellen Serviervorschläge dar. Genaue Nährwertangaben für die einzelnen Menüs entnehmen Sie bitte den jeweiligen Menü-Etiketten oder erhalten Sie gerne auf Anfrage!

Piktogramme:

- ☞ = vegetarische Menüs
- ☞ 🍷 = enthält Rindfleisch
- ☞ 🍷 🍴 = enthält Schweinefleisch
- ☞ 🍷 🍴 🍴 = enthält Geflügel
- ☞ 🍷 🍴 🍴 🍴 = enthält Fisch
- ☞ 🍷 🍴 🍴 🍴 🍴 = würzige Knoblauchnote
- ☞ 🍷 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴 = enthält Alkohol
- ☞ 🍷 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴 = enthält Gluten
- ☞ 🍷 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴 = enthält Laktose

Zusatzstoffe:

- ① = mit Farbstoff
- ③ = mit Antioxidationsmittel
- ⑤ = geschwefelt
- ⑦ = mit Nitritpökelsalz
- ⑧ = mit Phosphat
- ⑨ = mit Süßungsmittel(n)
- Ⓜ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Kennzeichnungen:

- Ⓜ = Angepasste Vollkost
- (g.g.A.) = geschützte geografische Angabe
- Allergen-kennzeichnungen:** siehe Rückseite Preisliste

Speisekarte

17. bis 30. April 2023

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 03. April 2023 ab.

Menü	1 Tagessuppe <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker <small>(teilw. mit Angabe der Broteinheiten)</small>	5 Leckerer mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	8 Dessert <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>
Mo. 24.04. 2023	Grünkernsuppe mit gemahlenem Grünkern, Karotten- und Selleriestreifen und Sauerrahm ☞ 🍷 A1, A5, G, L	Schweinegulasch »Hausfrauen Art« mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln ☞ 🍷 A1, G, L ⑦	Wildlachs in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis ☞ 🍷 A1, D, G	Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) 3,9 BE ☞ 🍷 A1, G (AK) ⑬	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Gemüsenudeln 3,3 BE ☞ 🍷 A1, C, G (AK) ⑬	Hackfleischklößchen in pikanter Zucchini-Paprikasoße, dazu Käse-Maccaroni ☞ 🍷 A1, C, G, L	Gurkensalat 0,3 BE ☞ 🍷 (AK)	Süßes Gebäck
Di. 25.04. 2023	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. ☞ 🍷 G	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis ☞ M	Hähnchenbrustfilet »natur« in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree ☞ 🍷 G, L	»Himmel und Erde« Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein 4,0 BE ☞ 🍷 A1, C, G, L (AK) ③	Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln 3,6 BE ☞ 🍷 A1, C, G, M (AK) ⑬	Herzhafte Pfannkuchen mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse ☞ 🍷 A1, C, G, L	Kraut-Dill-Salat 0,5 BE ☞ C, G, M, O ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Mi. 26.04. 2023	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert ☞ 🍷 G	Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ☞ 🍷 A1, C, G	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze ☞ 🍷 A1, C, G, L	Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff« mit »Hausmacher-Spätzle« 4,6 BE ☞ 🍷 A1, C, G, L, M (AK)	Hacksteak in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln 4,0 BE ☞ 🍷 A1, C, G, L, M (AK)	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln ☞ 🍷 A1, C, G, L	Rote Betesalat (mit Süßungsmitteln) 0,2 BE ☞ 🍷 (AK) ⑨	Frisches Obst der Saison
Do. 27.04. 2023	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert ☞ 🍷 G, L	Schwäbische Maultaschen (g.g.A.) in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze ☞ 🍷 A1, C, L ⑦	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree ☞ 🍷 G, L	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse »Leipziger Allerlei« und Stampfkartoffeln 3,2 BE ☞ 🍷 A1, C, G, L (AK)	Lachspfanne Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten 4,3 BE ☞ 🍷 A1, D, G (AK)	Hühnerfrikassee mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis ☞ 🍷 C, G	Karotten-Mandarinen-Salat 0,6 BE ☞ 🍷	Feiner Pudding
Fr. 28.04. 2023	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern ☞ 🍷 A1, C, G	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsauce ☞ 🍷 A1, C, G	Panierte Jagdwurst mit Tomatensoße, Maccaroni ☞ 🍷 A1, C, G, L, M, N ⑦	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree 4,0 BE ☞ 🍷 A1, D, G (AK)	Fleischkäse in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree 3,1 BE ☞ 🍷 A1, G, L ⑦	Rinderhacksteak mit Karotten-Erbsen-Garnitur in Rahmbratensoße, dazu Petersilienspätzle ☞ 🍷 A1, C, G, L	Gurkensalat 0,3 BE ☞ 🍷 (AK)	Süßes Gebäck
Sa. 29.04. 2023	Grünkernsuppe mit gemahlenem Grünkern, Karotten- und Selleriestreifen und Sauerrahm ☞ 🍷 A1, A5, G, L	Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken ☞ 🍷 A1, G, L ③ ⑦	Hacksteak in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln ☞ 🍷 A1, C, L ⑦	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln 2,0 BE ☞ 🍷 A1, C, G, L (AK)	Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln 3,3 BE ☞ 🍷 A1, C, L (AK)	Herzhafter Nudelteller Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsauce, verfeinert mit Weißwein ☞ 🍷 A1, C, G, L	Kraut-Dill-Salat 0,5 BE ☞ C, G, M, O ③	Fruchtiges Joghurtdessert
So. 30.04. 2023	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli ☞ 🍷 G	Paniertes Schweine-schnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln ☞ 🍷 A1, M ⑦	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln ☞ 🍷 A1, G, L ⑦	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree 3,3 BE ☞ 🍷 A1, G (AK)	Zartes Kalbsgeschnetzeltes Pastinakengemüse, Hörnchennudeln 4,3 BE ☞ 🍷 A1, C, L (AK)	Kräuterfisch Alaska-Seelachsfilet mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln ☞ 🍷 D, G	Rote Betesalat (mit Süßungsmitteln) 0,2 BE ☞ 🍷 (AK) ⑨	Frisches Obst der Saison

Bestellschein

Kreuzen Sie Ihre gewünschten Menüs an und geben Sie den abgetrennten Bestellschein Ihrem Menükurier mit.

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

per E-Mail senden:
menue-service@asb-mittelhessen.de



17. bis 23. April 2023

KW 16

Mo. 17.04. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Di. 18.04. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Mi. 19.04. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Do. 20.04. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Fr. 21.04. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Sa. 22.04. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
So. 23.04. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon

Bestellschein

Kreuzen Sie Ihre gewünschten Menüs an und geben Sie den abgetrennten Bestellschein Ihrem Menükurier mit.

per E-Mail senden:
menue-service@asb-mittelhessen.de



24. bis 30. April 2023

KW 17

Mo. 24.04. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Di. 25.04. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Mi. 26.04. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Do. 27.04. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Fr. 28.04. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Sa. 29.04. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
So. 30.04. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>



Arbeiter-Samariter-Bund



Zu Hause genießen ...



Menü	1 Tagessuppe <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker <small>(teilw. mit Angabe der Proteinheiten)</small>	5 Leckerer mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	8 Dessert <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>
Maifeiertag Mo. 01.05.2023	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert 	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße ⑦	Hähnchenkeule »Landfrau« auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln 	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln 4,0 BE AK	Gemüseintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln 1,4 BE AK	Stroganoff-Topf geschmortes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln 	Karotten-Mandarinen-Salat 0,6 BE 	Feiner Pudding
Di. 02.05.2023	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert 	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reissnudelpfanne mit Gemüse »mediterrane Art« und Tomatensoße 	Erseneintopf mit Wiener Würstchen ⑦	Gebackene Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 4,4 BE AK	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce 3,8 BE AK	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesauce mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln 	Gurkensalat 0,3 BE AK	Süßes Gebäck
Mi. 03.05.2023	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern 	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle 	Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaultaschen Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons 	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln 2,8 BE AK	Sahnegeschmortes vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln 3,3 BE AK	Feuertopf scharfer Eintopf aus Kidney-Bohnen, Kartoffeln, buntem Paprika, Mais, Zwiebeln und Speckwürfeln, dazu hausgemachte Cabanossi-Wurst ⑦	Kraut-Dill-Salat 0,5 BE ③	Fruchtiges Joghurt Dessert
Do. 04.05.2023	Grünkernsuppe mit gemahlenem Grünkern, Karotten- und Selleriestreifen und Sauerrahm 	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben 	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung Vanillesoße 	Goldgelb panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree 4,1 BE AK	Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln 3,6 BE AK	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti ⑦	Rote Betesalat (mit Süßungsmitteln) 0,2 BE AK ⑨	Frisches Obst der Saison
Fr. 05.05.2023	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. 	Drei Hackröllchen »Balkan-Art« vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln 	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesauce 	Schweineschnitzel in Rahmsauce dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle 4,7 BE AK	Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsauce mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis 4,4 BE AK	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln 	Karotten-Mandarinen-Salat 0,6 BE 	Feiner Pudding
Sa. 06.05.2023	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert 	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur 	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln 	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln 2,4 BE AK	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln 2,6 BE AK	Hähnchen »Swiss Style« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesauce mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree 	Gurkensalat 0,3 BE AK	Süßes Gebäck
So. 07.05.2023	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert 	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsauce mit Gartengemüse und Salzkartoffeln 	Kartoffelkühle mit Champignonsoße 	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle 4,2 BE AK	Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersauce, Salzkartoffeln 3,1 BE AK	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in Rahmsauce, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfele 	Kraut-Dill-Salat 0,5 BE ③	Fruchtiges Joghurt Dessert

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen

Dieselstraße 9
61184 Karben
Telefon: (0 60 39) 80 02-9 11
Telefax: (0 60 39) 80 02-9 15
menue-service@asb-mittelhessen.de

Spezielle Kostformen

wie z.B. pürierte Menüs können wir Ihnen ebenfalls anbieten. Fragen Sie uns danach.

Haben Sie Fragen?

Wenn Sie Fragen zu Nährwerten, Allergenen oder Zutaten in unseren Produkten haben, wenden Sie sich bitte an unsere Ansprechpartner. Hier erhalten Sie von uns detaillierte, auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Informationen.

Die Preise für die Menüs in den Spalten 1 bis 8 finden Sie in der aktuell gültigen Preisliste.

Wir behalten uns Änderungen der Speisekarte vor. Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung. Alle Abbildungen stellen Serviervorschläge dar. Genaue Nährwertangaben für die einzelnen Menüs entnehmen Sie bitte den jeweiligen Menü-Etiketten oder erhalten Sie gerne auf Anfrage!

Piktogramme:

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

Zusatzstoffe:

- ① = mit Farbstoff
- ③ = mit Antioxidationsmittel
- ⑤ = geschwefelt
- ⑦ = mit Nitritpökelsalz
- ⑧ = mit Phosphat
- ⑨ = mit Süßungsmittel(n)
- Ⓜ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Kennzeichnungen:

- Ⓜ = Angepasste Vollkost
- (g.g.A.) = geschützte geografische Angabe
- Allergen-kennzeichnungen:** siehe Rückseite Preisliste

Speisekarte

01. bis 14. Mai 2023

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 17. April 2023 ab.

Menü	1 Tagessuppe <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker <small>(teilw. mit Angabe der Broteinheiten)</small>	5 Leckerer mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	8 Dessert <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>
Mo. 08.05. 2023	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Spaghetti Bolognese mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein A1, C, L	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüseris G, L	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse »Leipziger Allerlei« und Stampfkartoffeln 3,2 BE A1, C, G, L (AK)	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln 3,6 BE A1, C, G, L (AK)	Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln G, L, O (3) (5)	Rote Betesalat (mit Süßungsmitteln) 0,2 BE (AK) (9)	Frisches Obst der Saison
Di. 09.05. 2023	Grünkernsuppe mit gemahlenem Grünkern, Karotten und Selleriestreifen und Sauerrahm A1, A5, G, L	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis A1, C, L	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken A1, C, M, N (7)	Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) 5,1 BE G (AK) (16)	Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße Rote Bete, Kartoffeln 3,0 BE G, L (AK)	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G	Karotten-Mandarinen-Salat 0,6 BE 	Feiner Pudding
Mi. 10.05. 2023	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur 	»Frikadelle Rustika« Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree A1, C, G, L	Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff« mit »Hausmacher-Spätzle« 4,6 BE A1, C, G, L, M (AK)	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfelter Schweinefleisch 3,3 BE A1, C (AK)	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüseris A1, G, L (7)	Gurkensalat 0,3 BE (AK)	Süßes Gebäck
Do. 11.05. 2023	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken A1, G, L (3) (7)	Wirsingeintopf mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln A1, C, L (7)	Hackbraten in Kräutersoße dazu grüne Bohnen »naturell« und Salzkartoffeln 3,7 BE A1, C, G, L (AK)	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln 3,9 BE A1, G, L (AK)	2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L (7)	Kraut-Dill-Salat 0,5 BE C, G, M, O (3)	Fruchtiges Joghurtdessert
Fr. 12.05. 2023	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert G, L	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem G	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree 3,3 BE A1, G (AK)	Hackbraten in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln 3,5 BE A1, C, G, L (AK)	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	Rote Betesalat (mit Süßungsmitteln) 0,2 BE (AK) (9)	Frisches Obst der Saison
Sa. 13.05. 2023	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße L	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschaufauf, mit Zucker und Zimt garniert A1, A3, H1, C, G	Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage 3,1 BE A1, G, L (AK)	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle 4,0 BE A1, C, G, L (AK) (16)	2 Rinderrouladen »Hausmacher Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, L, M (7)	Karotten-Mandarinen-Salat 0,6 BE 	Feiner Pudding
Muttertag So. 14.05. 2023	Grünkernsuppe mit gemahlenem Grünkern, Karotten- und Selleriestreifen und Sauerrahm A1, A5, G, L	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwürstchen vom Schwein und Spätzle A1, C, L (3) (7)	Schmandschnitzel »Hessische Art« paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsauce, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln 3,6 BE A1, C, L, M (AK)	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln 3,4 BE A1, G, L (AK)	Bunter Gemüse-Mix Blumenkohlrischen, Fingermöhren, Erbsen und Romanobohnen, mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln C, G	Gurkensalat 0,3 BE (AK)	Süßes Gebäck

Bestellschein

Kreuzen Sie Ihre gewünschten Menüs an und geben Sie den abgetrennten Bestellschein Ihrem Menükurier mit.

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

per E-Mail senden:
menue-service@asb-mittelhessen.de



01. bis 07. Mai 2023

KW 18

Maifeier- tag								
Mo. 01.05. 2023	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="checkbox"/>							
Di. 02.05. 2023	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="checkbox"/>							
Mi. 03.05. 2023	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="checkbox"/>							
Do. 04.05. 2023	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="checkbox"/>							
Fr. 05.05. 2023	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="checkbox"/>							
Sa. 06.05. 2023	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="checkbox"/>							
So. 07.05. 2023	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="checkbox"/>							

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon

Bestellschein

Kreuzen Sie Ihre gewünschten Menüs an und geben Sie den abgetrennten Bestellschein Ihrem Menükurier mit.

per E-Mail senden:
menue-service@asb-mittelhessen.de



08. bis 14. Mai 2023

KW 19

Mo. 08.05. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Di. 09.05. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Mi. 10.05. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Do. 11.05. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Fr. 12.05. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Sa. 13.05. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Muttertag								
So. 14.05. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>



Arbeiter-Samariter-Bund



Zu Hause genießen ...



Menü	1 Tagessuppe <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker <small>(teilw. mit Angabe der Proteinheiten)</small>	5 Leckerer mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	8 Dessert <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>
Mo. 15.05. 2023	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert ☞ 🍷 G, L	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ☞ L	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln ☞ 🍷 🍴 A1, G, L	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse »Leipziger Allerlei« und Kartoffelklöße ☞ 🍷 C, G, L 3,7 BE (AK)	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln ☞ 🍷 🍴 A1, C, G, L 3,7 BE (AK) ①	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln ☞ 🍷 🍴 A1, C, D, G, L, M	Kraut-Dill-Salat 0,5 BE ☞ C, G, M, O ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Di. 16.05. 2023	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern ☞ 🍷 🍴 A1, C, G	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ☞ 🍷 🍴 A1, C, G	Hühnersuppentopf »Hausmacher Art« gewürfeltes Huhnfleisch mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten ☞ 🍷 A1, C	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ☞ 🍷 🍴 A1, G, L, M 3,4 BE (AK)	Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln ☞ 🍷 🍴 A1, C, G, L, M 3,0 BE (AK)	Rucola-Spinat-Spaghetti abgeschmeckt mit mediterranem Pesto aus Rucola und Spinat, Grillgemüse ☞ 🍷 🍴 A1, H1	Rote Betesalat (mit Süßungsmitteln) 0,2 BE ☞ 🍷 (AK) ⑨	Frisches Obst der Saison
Mi. 17.05. 2023	Grünkernsuppe mit gemahlenem Grünkern, Karotten- und Selleriestreifen und Sauerrahm ☞ 🍷 🍴 A1, A5, G, L	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf ☞ 🍷 🍴 A1, A4, G, L	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln ☞ 🍷 A1, C	Goldgelb panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ☞ 🍷 🍴 A1, G, L 4,1 BE (AK)	Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln ☞ 🍷 🍴 A1, C, G, L 4,1 BE	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti ☞ 🍷 🍴 A1, C, G, L, M, N ⑦	Karotten-Mandarinen-Salat 0,6 BE ☞ 🍷	Feiner Pudding
Christi Himmelfahrt Do. 18.05. 2023	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. ☞ 🍷 G	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ☞ 🍷 G, L, M ③	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen ☞ 🍷 🍴 A1, C, G, L	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ☞ 🍷 🍴 A1, G, L 4,0 BE (AK)	Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln ☞ 🍷 🍴 A1, C, L 3,2 BE (AK)	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis ☞ 🍷 C, G	Gurkensalat 0,3 BE ☞ 🍷 (AK)	Süßes Gebäck
Fr. 19.05. 2023	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert ☞ 🍷 G	Wurstpfanne »Jäger Art« vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle ☞ 🍷 🍴 A1, C, G, L ③ ⑦	Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott ☞ 🍷 🍴 A1, C, G	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ☞ 🍷 🍴 D, G, L, M 2,7 BE (AK)	Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis ☞ 🍷 C, G, L 3,8 BE (AK)	»Sieben-Schwaben-Topf« paniertes Schweineschnitzel, Maultasche und Schweinelendchen in Rahmsoße, Spätzle mit Bröseln ☞ 🍷 🍴 A1, C, G, L ⑦	Kraut-Dill-Salat 0,5 BE ☞ C, G, M, O ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Sa. 20.05. 2023	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert ☞ 🍷 G, L	Gnocchi in einer Gemüsemischung »Mediterrane Art« ☞ 🍷 🍴 A1, G	Maccaroni mit Tomatensoße geschnittene Krakauer ☞ 🍷 🍴 A1, C, G, L, M ⑦	Gemüseintopf nach »Gärtnerin Art« mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ☞ 🍷 🍴 A1, C, L 2,9 BE (AK)	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohngemüse, Salzkartoffeln ☞ 🍷 G, L, O 3,0 BE ③ ⑤	Spaghetti »Carbonara« in milder Käsesoße, verfeinert mit geröstetem Speck ☞ 🍷 🍴 A1, G, L ⑦	Rote Betesalat (mit Süßungsmitteln) 0,2 BE ☞ 🍷 (AK) ⑨	Frisches Obst der Saison
So. 21.05. 2023	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern ☞ 🍷 🍴 A1, C, G	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur ☞ 🍷 🍴 A1, G	Truthahnschnitzel »natur« in Rahmsoße, Fingermöhren und Erbsen, Langkornreis ☞ 🍷 C, G, L	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln ☞ 🍷 🍴 A1, C, G 4,2 BE (AK)	Schweinebraten »Hausmacher Art« in feiner Bratensoße, Gemüse mix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle ☞ 🍷 🍴 A1, C, G, L, M 3,3 BE (AK)	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüserais ☞ 🍷 🍴 A1, G, L ⑦	Karotten-Mandarinen-Salat 0,6 BE ☞ 🍷	Feiner Pudding

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen

Dieselstraße 9
61184 Karben
Telefon: (0 60 39) 80 02-9 11
Telefax: (0 60 39) 80 02-9 15
menue-service@asb-mittelhessen.de

Spezielle Kostformen

wie z.B. pürierte Menüs können wir Ihnen ebenfalls anbieten. Fragen Sie uns danach.

Haben Sie Fragen?

Wenn Sie Fragen zu Nährwerten, Allergenen oder Zutaten in unseren Produkten haben, wenden Sie sich bitte an unsere Ansprechpartner. Hier erhalten Sie von uns detaillierte, auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Informationen.

Die Preise für die Menüs in den Spalten 1 bis 8 finden Sie in der aktuell gültigen Preisliste.

Wir behalten uns Änderungen der Speisekarte vor. Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung. Alle Abbildungen stellen Serviervorschläge dar. Genaue Nährwertangaben für die einzelnen Menüs entnehmen Sie bitte den jeweiligen Menü-Etiketten oder erhalten Sie gerne auf Anfrage!

Piktogramme:

- ☞ = vegetarische Menüs
- ☞ 🍷 = enthält Rindfleisch
- ☞ 🍷 🍴 = enthält Schweinefleisch
- ☞ 🍷 🍴 🍴 = enthält Geflügel
- ☞ 🍷 🍴 🍴 🍴 = enthält Fisch
- ☞ 🍷 🍴 🍴 🍴 🍴 = würzige Knoblauchnote
- ☞ 🍷 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴 = enthält Alkohol
- ☞ 🍷 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴 = enthält Gluten
- ☞ 🍷 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴 = enthält Laktose

Zusatzstoffe:

- ① = mit Farbstoff
- ③ = mit Antioxidationsmittel
- ⑤ = geschwefelt
- ⑦ = mit Nitritpökelsalz
- ⑧ = mit Phosphat
- ⑨ = mit Süßungsmittel(n)
- Ⓜ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Kennzeichnungen:

Ⓜ = Angepasste Vollkost

(g.g.A.) = geschützte geografische Angabe

Allergen-kennzeichnungen:
siehe Rückseite Preisliste

Speisekarte

15. bis 28. Mai 2023

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 01. Mai 2023 ab.

Menü	1 Tagessuppe <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker <small>(teilw. mit Angabe der Broteinheiten)</small>	5 Leckerer mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	8 Dessert <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>
Mo. 22.05. 2023	Grünkernsuppe mit gemahlenem Grünkern, Karotten- und Selleriestreifen und Sauerrahm ☞ 🍷 A1, A5, G, L	Schweinegulasch »Hausfrauen Art« mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln ☞ 🍷 A1, G, L ⑦	Wildlachs in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis ☞ 🍷 A1, D, G	Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) 3,9 BE ☞ 🍷 A1, G (AK) ⑬	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Gemüsenudeln 3,3 BE ☞ 🍷 A1, C, G (AK) ⑬	Hackfleischklößchen in pikanter Zucchini-Paprikasoße, dazu Käse-Maccaroni ☞ 🍷 A1, C, G, L	Gurkensalat 0,3 BE ☞ 🍷 (AK)	Süßes Gebäck
Di. 23.05. 2023	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. ☞ 🍷 G	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis ☞ M	Hähnchenbrustfilet »natur« in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree ☞ 🍷 G, L	»Himmel und Erde« Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein 4,0 BE ☞ 🍷 A1, C, G, L (AK) ③	Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln 3,6 BE ☞ 🍷 A1, C, G, M (AK) ⑬	Herzhafte Pfannkuchen mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse ☞ 🍷 A1, C, G, L	Kraut-Dill-Salat 0,5 BE ☞ C, G, M, O ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Mi. 24.05. 2023	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert ☞ 🍷 G	Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ☞ 🍷 A1, C, G	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze ☞ 🍷 A1, C, G, L	Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff« mit »Hausmacher-Spätzle« 4,6 BE ☞ 🍷 A1, C, G, L, M (AK)	Hacksteak in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln 4,0 BE ☞ 🍷 A1, C, G, L, M (AK)	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln ☞ 🍷 A1, C, G, L	Rote Betesalat (mit Süßungsmitteln) 0,2 BE ☞ 🍷 (AK) ⑨	Frisches Obst der Saison
Do. 25.05. 2023	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert ☞ 🍷 G, L	Schwäbische Maultaschen (g.g.A.) in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze ☞ 🍷 A1, C, L ⑦	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree ☞ 🍷 G, L	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse »Leipziger Allerlei« und Stampfkartoffeln 3,2 BE ☞ 🍷 A1, C, G, L (AK)	Lachspfanne Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten 4,3 BE ☞ 🍷 A1, D, G (AK)	Hühnerfrikassee mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis ☞ 🍷 C, G	Karotten-Mandarinen-Salat 0,6 BE ☞ 🍷	Feiner Pudding
Fr. 26.05. 2023	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern ☞ 🍷 A1, C, G	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsauce ☞ 🍷 A1, C, G	Panierte Jagdwurst mit Tomatensoße, Maccaroni ☞ 🍷 A1, C, G, L, M, N ⑦	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree 4,0 BE ☞ 🍷 A1, D, G (AK)	Fleischkäse in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree 3,1 BE ☞ 🍷 A1, G, L ⑦	Rinderhacksteak mit Karotten-Erbsen-Garnitur in Rahmbratensoße, dazu Petersilienspätzle ☞ 🍷 A1, C, G, L	Gurkensalat 0,3 BE ☞ 🍷 (AK)	Süßes Gebäck
Sa. 27.05. 2023	Grünkernsuppe mit gemahlenem Grünkern, Karotten- und Selleriestreifen und Sauerrahm ☞ 🍷 A1, A5, G, L	Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken ☞ 🍷 A1, G, L ③ ⑦	Hacksteak in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln ☞ 🍷 A1, C, L ⑦	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln 2,0 BE ☞ 🍷 A1, C, G, L (AK)	Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln 3,3 BE ☞ 🍷 A1, C, L (AK)	Herzhafter Nudelteller Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsauce, verfeinert mit Weißwein ☞ 🍷 A1, C, G, L	Kraut-Dill-Salat 0,5 BE ☞ C, G, M, O ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Pfingstsonntag So. 28.05. 2023	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli ☞ 🍷 G	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln ☞ 🍷 A1, M ⑦	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln ☞ 🍷 A1, G, L ⑦	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree 3,3 BE ☞ 🍷 A1, G (AK)	Zartes Kalbsgeschnetzeltes Pastinakengemüse, Hörnchennudeln 4,3 BE ☞ 🍷 A1, C, L (AK)	Kräuterfisch Alaska-Seelachsfilet mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln ☞ 🍷 D, G	Rote Betesalat (mit Süßungsmitteln) 0,2 BE ☞ 🍷 (AK) ⑨	Frisches Obst der Saison

Bestellschein

Kreuzen Sie Ihre gewünschten Menüs an und geben Sie den abgetrennten Bestellschein Ihrem Menükurier mit.

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

per E-Mail senden:
menue-service@asb-mittelhessen.de



15. bis 21. Mai 2023

KW 20

Mo. 15.05. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Di. 16.05. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Mi. 17.05. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Christi Him- melfahrt Do. 18.05. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Fr. 19.05. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Sa. 20.05. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
So. 21.05. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon

Bestellschein

Kreuzen Sie Ihre gewünschten Menüs an und geben Sie den abgetrennten Bestellschein Ihrem Menükurier mit.

per E-Mail senden:
menue-service@asb-mittelhessen.de



22. bis 28. Mai 2023

KW 21

Mo. 22.05. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Di. 23.05. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Mi. 24.05. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Do. 25.05. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Fr. 26.05. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Sa. 27.05. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Pfingst- sonntag So. 28.05. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>



Arbeiter-Samariter-Bund



Zu Hause genießen ...



Menü	1 Tagessuppe <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker <small>(teilw. mit Angabe der Broteinheiten)</small>	5 Leckerer mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	8 Dessert <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>
Pfingstmontag Mo. 29.05.2023	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert 	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße ⑦	Hähnchenkeule »Landfrau« auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln 	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln 4,0 BE AK	Gemüseintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln 1,4 BE AK	Stroganoff-Topf geschmortes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln 	Karotten-Mandarinen-Salat 0,6 BE 	Feiner Pudding
Di. 30.05.2023	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert 	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reissnudelpfanne mit Gemüse »mediterrane Art« und Tomatensoße 	Erseneintopf mit Wiener Würstchen ⑦	Gebackene Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 4,4 BE AK	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce 3,8 BE AK	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesauce mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln 	Gurkensalat 0,3 BE AK	Süßes Gebäck
Mi. 31.05.2023	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern 	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle 	Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaultaschen Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons 	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln 2,8 BE AK	Sahnegeschmortes vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln 3,3 BE AK	Feuertopf scharfer Eintopf aus Kidney-Bohnen, Kartoffeln, buntem Paprika, Mais, Zwiebeln und Speckwürfeln, dazu hausgemachte Cabanossi-Wurst ⑦	Kraut-Dill-Salat 0,5 BE ③	Fruchtiges Joghurt Dessert
Do. 01.06.2023	Grünkernsuppe mit gemahlenem Grünkern, Karotten- und Selleriestreifen und Sauerrahm 	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben 	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung Vanillesoße 	Goldgelb panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree 4,1 BE AK	Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln 3,6 BE AK	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti ⑦	Rote Betesalat (mit Süßungsmitteln) 0,2 BE AK ⑨	Frisches Obst der Saison
Fr. 02.06.2023	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. 	Drei Hackröllchen »Balkan-Art« vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln 	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesauce 	Schweineschnitzel in Rahmsauce dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle 4,7 BE AK	Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsauce mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis 4,4 BE AK	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersauce, Petersilienkartoffeln 	Karotten-Mandarinen-Salat 0,6 BE 	Feiner Pudding
Sa. 03.06.2023	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert 	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur 	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln 	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln 2,4 BE AK	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln 2,6 BE AK	Hähnchen »Swiss Style« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesauce mit Broccoliroschen und Kartoffelpüree 	Gurkensalat 0,3 BE AK	Süßes Gebäck
So. 04.06.2023	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert 	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsauce mit Gartengemüse und Salzkartoffeln 	Kartoffelküchle mit Champignonsoße 	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle 4,2 BE AK	Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersauce, Salzkartoffeln 3,1 BE AK	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in Rahmsauce, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfele 	Kraut-Dill-Salat 0,5 BE ③	Fruchtiges Joghurt Dessert

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen

Dieselstraße 9
61184 Karben
Telefon: (0 60 39) 80 02-9 11
Telefax: (0 60 39) 80 02-9 15
menue-service@asb-mittelhessen.de

Spezielle Kostformen

wie z.B. pürierte Menüs können wir Ihnen ebenfalls anbieten. Fragen Sie uns danach.

Haben Sie Fragen?

Wenn Sie Fragen zu Nährwerten, Allergenen oder Zutaten in unseren Produkten haben, wenden Sie sich bitte an unsere Ansprechpartner. Hier erhalten Sie von uns detaillierte, auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Informationen.

Die Preise für die Menüs in den Spalten 1 bis 8 finden Sie in der aktuell gültigen Preisliste.

Wir behalten uns Änderungen der Speisekarte vor. Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung. Alle Abbildungen stellen Servieranschläge dar. Genaue Nährwertangaben für die einzelnen Menüs entnehmen Sie bitte den jeweiligen Menü-Etiketten oder erhalten Sie gerne auf Anfrage!

Piktogramme:

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

Zusatzstoffe:

- ① = mit Farbstoff
- ③ = mit Antioxidationsmittel
- ⑤ = geschwefelt
- ⑦ = mit Nitritpökelsalz
- ⑧ = mit Phosphat
- ⑨ = mit Süßungsmittel(n)
- Ⓜ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Kennzeichnungen:

- Ⓜ = Angepasste Vollkost
- (g.g.A.) = geschützte geografische Angabe
- Allergen-kennzeichnungen:** siehe Rückseite Preisliste

Speisekarte

29. Mai bis 11. Juni 2023

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 15. Mai 2023 ab.

Menü	1 Tagessuppe <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker <small>(teilw. mit Angabe der Broteinheiten)</small>	5 Leckerer mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	8 Dessert <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>
Mo. 05.06. 2023	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Spaghetti Bolognese mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein A1, C, L	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüseris G, L	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse »Leipziger Allerlei« und Stampfkartoffeln 3,2 BE A1, C, G, L (AK)	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln 3,6 BE A1, C, G, L (AK)	Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln G, L, O (3) (5)	Rote Betesalat (mit Süßungsmitteln) 0,2 BE (AK) (9)	Frisches Obst der Saison
Di. 06.06. 2023	Grünkernsuppe mit gemahlenem Grünkern, Karotten- und Selleriestreifen und Sauerrahm A1, A5, G, L	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis A1, C, L	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken A1, C, M, N (7)	Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) 5,1 BE G (AK) (16)	Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße Rote Bete, Kartoffeln 3,0 BE G, L (AK)	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G	Karotten-Mandarinen-Salat 0,6 BE 	Feiner Pudding
Mi. 07.06. 2023	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur 	»Frikadelle Rustika« Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree A1, C, G, L	Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff« mit »Hausmacher-Spätzle« 4,6 BE A1, C, G, L, M (AK)	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfelter Schweinefleisch 3,3 BE A1, C (AK)	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüseris A1, G, L (7)	Gurkensalat 0,3 BE (AK)	Süßes Gebäck
Fronleichnam Do. 08.06. 2023	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken A1, G, L (3) (7)	Wirsingeintopf mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln A1, C, L (7)	Hackbraten in Kräutersoße dazu grüne Bohnen »naturell« und Salzkartoffeln 3,7 BE A1, C, G, L (AK)	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln 3,9 BE A1, G, L (AK)	2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L (7)	Kraut-Dill-Salat 0,5 BE C, G, M, O (3)	Fruchtiges Joghurtdessert
Fr. 09.06. 2023	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert G, L	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem G	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree 3,3 BE A1, G (AK)	Hackbraten in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln 3,5 BE A1, C, G, L (AK)	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	Rote Betesalat (mit Süßungsmitteln) 0,2 BE (AK) (9)	Frisches Obst der Saison
Sa. 10.06. 2023	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße L	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschaufauf, mit Zucker und Zimt garniert A1, A3, H1, C, G	Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage 3,1 BE A1, G, L (AK)	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle 4,0 BE A1, C, G, L (AK) (16)	2 Rinderrouladen »Hausmacher Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, L, M (7)	Karotten-Mandarinen-Salat 0,6 BE 	Feiner Pudding
So. 11.06. 2023	Grünkernsuppe mit gemahlenem Grünkern, Karotten- und Selleriestreifen und Sauerrahm A1, A5, G, L	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwürstchen vom Schwein und Spätzle A1, C, L (3) (7)	Schmandschnitzel »Hessische Art« paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsauce, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln 3,6 BE A1, C, L, M (AK)	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln 3,4 BE A1, G, L (AK)	Bunter Gemüse-Mix Blumenkohlrisotto, Fingermöhren, Erbsen und Romanobohnen, mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln C, G	Gurkensalat 0,3 BE (AK)	Süßes Gebäck

Bestellschein

Kreuzen Sie Ihre gewünschten Menüs an und geben Sie den abgetrennten Bestellschein Ihrem Menükurier mit.

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

per E-Mail senden:
menue-service@asb-mittelhessen.de



29. Mai bis 04. Juni 2023

KW 22

Pfingst- montag Mo. 29.05. 2023	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
Di. 30.05. 2023	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
Mi. 31.05. 2023	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
Do. 01.06. 2023	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
Fr. 02.06. 2023	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
Sa. 03.06. 2023	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
So. 04.06. 2023	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon

Bestellschein

Kreuzen Sie Ihre gewünschten Menüs an und geben Sie den abgetrennten Bestellschein Ihrem Menükurier mit.

per E-Mail senden:
menue-service@asb-mittelhessen.de



05. bis 11. Juni 2023

KW 23

Mo. 05.06. 2023	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
Di. 06.06. 2023	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
Mi. 07.06. 2023	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
Fronleich- nam Do. 08.06. 2023	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
Fr. 09.06. 2023	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
Sa. 10.06. 2023	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
So. 11.06. 2023	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>



Arbeiter-Samariter-Bund



Zu Hause genießen ...



Menü	1 Tagessuppe <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker <small>(teilw. mit Angabe der Proteinheiten)</small>	5 Leckerer mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	8 Dessert <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>
Mo. 12.06. 2023	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert ☞ G, L	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ☞ L	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln ☞ A1, G, L	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse »Leipziger Allerlei« und Kartoffelklöße ☞ C, G, L 3,7 BE (AK)	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln ☞ A1, C, G, L 3,7 BE (AK) ①	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln ☞ A1, C, D, G, L, M ③	Kraut-Dill-Salat 0,5 BE ☞ C, G, M, O ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Di. 13.06. 2023	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern ☞ A1, C, G	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ☞ A1, C, G	Hühnersuppentopf »Hausmacher Art« gewürfeltes Hühnerfleisch mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten ☞ A1, C	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ☞ A1, G, L, M 3,4 BE (AK)	Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln ☞ A1, C, G, L, M 3,0 BE (AK)	Rucola-Spinat-Spaghetti abgeschmeckt mit mediterranem Pesto aus Rucola und Spinat, Grillgemüse ☞ A1, H1	Rote Betesalat (mit Süßungsmitteln) 0,2 BE ☞ (AK) ⑨	Frisches Obst der Saison
Mi. 14.06. 2023	Grünkernsuppe mit gemahlenem Grünkern, Karotten- und Selleriestreifen und Sauerrahm ☞ A1, A5, G, L	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf ☞ A1, A4, G, L	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln ☞ A1, C	Goldgelb panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree ☞ A1, G, L 4,1 BE (AK)	Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln ☞ A1, C, G, L 4,1 BE	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti ☞ A1, C, G, L, M, N ⑦	Karotten-Mandarinen-Salat 0,6 BE ☞	Feiner Pudding
Do. 15.06. 2023	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. ☞ G	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ☞ G, L, M ③	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen ☞ A1, C, G, L	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ☞ A1, G, L 4,0 BE (AK)	Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln ☞ A1, C, L 3,2 BE (AK)	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis ☞ C, G	Gurkensalat 0,3 BE ☞ (AK)	Süßes Gebäck
Fr. 16.06. 2023	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert ☞ G	Wurstpfanne »Jäger Art« vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle ☞ A1, C, G, L ③ ⑦	Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott ☞ A1, C, G	Alaska-Seelachschnitze (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ☞ D, G, L, M 2,7 BE (AK)	Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis ☞ C, G, L 3,8 BE (AK)	»Sieben-Schwaben-Topf« paniertes Schweineschnitzel, Maultasche und Schweinelendchen in Rahmsoße, Spätzle mit Bröseln ☞ A1, C, G, L ⑦	Kraut-Dill-Salat 0,5 BE ☞ C, G, M, O ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Sa. 17.06. 2023	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert ☞ G, L	Gnocchi in einer Gemüsemischung »Mediterrane Art« ☞ A1, G	Maccaroni mit Tomatensoße geschnittene Krakauer ☞ A1, C, G, L, M ⑦	Gemüseintopf nach »Gärtnerin Art« mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ☞ A1, C, L 2,9 BE (AK)	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohngemüse, Salzkartoffeln ☞ G, L, O 3,0 BE ③ ⑤	Spaghetti »Carbonara« in milder Käsesoße, verfeinert mit geröstetem Speck ☞ A1, G, L ⑦	Rote Betesalat (mit Süßungsmitteln) 0,2 BE ☞ (AK) ⑨	Frisches Obst der Saison
So. 18.06. 2023	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern ☞ A1, C, G	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur ☞ A1, G	Truthahnschnitzel »natur« in Rahmsoße, Fingermöhren und Erbsen, Langkornreis ☞ C, G, L	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln ☞ A1, C, G 4,2 BE (AK)	Schweinebraten »Hausmacher Art« in feiner Bratensoße, Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle ☞ A1, C, G, L, M 3,3 BE (AK)	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüserais ☞ A1, G, L ⑦	Karotten-Mandarinen-Salat 0,6 BE ☞	Feiner Pudding

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen

Dieselstraße 9
61184 Karben
Telefon: (0 60 39) 80 02-9 11
Telefax: (0 60 39) 80 02-9 15
menue-service@asb-mittelhessen.de

Spezielle Kostformen

wie z.B. pürierte Menüs können wir Ihnen ebenfalls anbieten. Fragen Sie uns danach.

Haben Sie Fragen?

Wenn Sie Fragen zu Nährwerten, Allergenen oder Zutaten in unseren Produkten haben, wenden Sie sich bitte an unsere Ansprechpartner. Hier erhalten Sie von uns detaillierte, auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Informationen.

Die Preise für die Menüs in den Spalten 1 bis 8 finden Sie in der aktuell gültigen Preisliste.

Wir behalten uns Änderungen der Speisekarte vor. Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung. Alle Abbildungen stellen Serviervorschläge dar. Genaue Nährwertangaben für die einzelnen Menüs entnehmen Sie bitte den jeweiligen Menü-Etiketten oder erhalten Sie gerne auf Anfrage!

Piktogramme:

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

Zusatzstoffe:

- ① = mit Farbstoff
- ③ = mit Antioxidationsmittel
- ⑤ = geschwefelt
- ⑦ = mit Nitritpökelsalz
- ⑧ = mit Phosphat
- ⑨ = mit Süßungsmittel(n)
- Ⓜ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Kennzeichnungen:

Ⓜ = Angepasste Vollkost

(g.g.A.) = geschützte geografische Angabe

Allergen-kennzeichnungen:
siehe Rückseite Preisliste

Speisekarte

12. bis 25. Juni 2023

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 29. Mai 2023 ab.

Menü	1 Tagessuppe <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker <small>(teilw. mit Angabe der Broteinheiten)</small>	5 Leckerer mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	8 Dessert <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>
Mo. 19.06. 2023	Grünkernsuppe mit gemahlenem Grünkern, Karotten- und Selleriestreifen und Sauerrahm ☞ 🍷 A1, A5, G, L	Schweinegulasch »Hausfrauen Art« mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln ☞ 🍷 A1, G, L ⑦	Wildlachs in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis ☞ 🍷 A1, D, G	Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) 3,9 BE ☞ 🍷 A1, G (AK) ⑬	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Gemüsenudeln 3,3 BE ☞ 🍷 A1, C, G (AK) ⑬	Hackfleischklößchen in pikanter Zucchini-Paprikasoße, dazu Käse-Maccaroni ☞ 🍷 A1, C, G, L	Gurkensalat 0,3 BE ☞ 🍷 (AK)	Süßes Gebäck
Di. 20.06. 2023	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. ☞ 🍷 G	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis ☞ M	Hähnchenbrustfilet »natur« in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree ☞ 🍷 G, L	»Himmel und Erde« Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein 4,0 BE ☞ 🍷 A1, C, G, L (AK) ③	Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln 3,6 BE ☞ 🍷 A1, C, G, M (AK) ⑬	Herzhafte Pfannkuchen mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse ☞ 🍷 A1, C, G, L	Kraut-Dill-Salat 0,5 BE ☞ C, G, M, O ③	Fruchtiges Joghurt dessert
Mi. 21.06. 2023	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert ☞ 🍷 G	Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ☞ 🍷 A1, C, G	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze ☞ 🍷 A1, C, G, L	Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff« mit »Hausmacher-Spätzle« 4,6 BE ☞ 🍷 A1, C, G, L, M (AK)	Hacksteak in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln 4,0 BE ☞ 🍷 A1, C, G, L, M (AK)	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln ☞ 🍷 A1, C, G, L	Rote Betesalat (mit Süßungsmitteln) 0,2 BE ☞ 🍷 (AK) ⑨	Frisches Obst der Saison
Do. 22.06. 2023	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert ☞ 🍷 G, L	Schwäbische Maultaschen (g.g.A.) in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze ☞ 🍷 A1, C, L ⑦	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree ☞ 🍷 G, L	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse »Leipziger Allerlei« und Stampfkartoffeln 3,2 BE ☞ 🍷 A1, C, G, L (AK)	Lachspfanne Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten 4,3 BE ☞ 🍷 A1, D, G (AK)	Hühnerfrikassee mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis ☞ 🍷 C, G	Karotten-Mandarinen-Salat 0,6 BE ☞ 🍷	Feiner Pudding
Fr. 23.06. 2023	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern ☞ 🍷 A1, C, G	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsauce ☞ 🍷 A1, C, G	Panierte Jagdwurst mit Tomatensoße, Maccaroni ☞ 🍷 A1, C, G, L, M, N ⑦	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree 4,0 BE ☞ 🍷 A1, D, G (AK)	Fleischkäse in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree 3,1 BE ☞ 🍷 A1, G, L ⑦	Rinderhacksteak mit Karotten-Erbsen-Garnitur in Rahmbratensoße, dazu Petersilienspätzle ☞ 🍷 A1, C, G, L	Gurkensalat 0,3 BE ☞ 🍷 (AK)	Süßes Gebäck
Sa. 24.06. 2023	Grünkernsuppe mit gemahlenem Grünkern, Karotten- und Selleriestreifen und Sauerrahm ☞ 🍷 A1, A5, G, L	Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken ☞ 🍷 A1, G, L ③ ⑦	Hacksteak in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln ☞ 🍷 A1, C, L ⑦	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln 2,0 BE ☞ 🍷 A1, C, G, L (AK)	Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln 3,3 BE ☞ 🍷 A1, C, L (AK)	Herzhafter Nudelteller Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsauce, verfeinert mit Weißwein ☞ 🍷 A1, C, G, L	Kraut-Dill-Salat 0,5 BE ☞ C, G, M, O ③	Fruchtiges Joghurt dessert
So. 25.06. 2023	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli ☞ 🍷 G	Paniertes Schweine-schnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln ☞ 🍷 A1, M ⑦	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln ☞ 🍷 A1, G, L ⑦	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree 3,3 BE ☞ 🍷 A1, G (AK)	Zartes Kalbsgeschnetzeltes Pastinakengemüse, Hörnchennudeln 4,3 BE ☞ 🍷 A1, C, L (AK)	Kräuterfisch Alaska-Seelachsfilet mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln ☞ 🍷 D, G	Rote Betesalat (mit Süßungsmitteln) 0,2 BE ☞ 🍷 (AK) ⑨	Frisches Obst der Saison

Bestellschein

Kreuzen Sie Ihre gewünschten Menüs an und geben Sie den abgetrennten Bestellschein Ihrem Menükurier mit.

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

per E-Mail senden:
menue-service@asb-mittelhessen.de



12. bis 18. Juni 2023

KW 24

Mo. 12.06. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Di. 13.06. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Mi. 14.06. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Do. 15.06. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Fr. 16.06. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Sa. 17.06. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
So. 18.06. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon

Bestellschein

Kreuzen Sie Ihre gewünschten Menüs an und geben Sie den abgetrennten Bestellschein Ihrem Menükurier mit.

per E-Mail senden:
menue-service@asb-mittelhessen.de



19. bis 25. Juni 2023

KW 25

Mo. 19.06. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Di. 20.06. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Mi. 21.06. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Do. 22.06. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Fr. 23.06. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Sa. 24.06. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
So. 25.06. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>



Arbeiter-Samariter-Bund



Zu Hause genießen ...



Menü	1 Tagessuppe <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker <small>(teilw. mit Angabe der Broteinheiten)</small>	5 Leckerer mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	8 Dessert <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>
Mo. 26.06. 2023	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert 	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße ⑦	Hähnchenkeule »Landfrau« auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln 	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln 4,0 BE (AK)	Gemüseintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln 1,4 BE (AK)	Stroganoff-Topf geschmortes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln 	Karotten-Mandarinen-Salat 0,6 BE 	Feiner Pudding
Di. 27.06. 2023	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert 	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reissnudelpfanne mit Gemüse »mediterrane Art« und Tomatensoße 	Erseneintopf mit Wiener Würstchen ⑦	Gebackene Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 4,4 BE (AK)	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce 3,8 BE (AK)	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln 	Gurkensalat 0,3 BE (AK)	Süßes Gebäck
Mi. 28.06. 2023	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern 	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle 	Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaultaschen Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons 	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln 2,8 BE (AK)	Sahnegeschmortes vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln 3,3 BE (AK)	Feuertopf scharfer Eintopf aus Kidney-Bohnen, Kartoffeln, buntem Paprika, Mais, Zwiebeln und Speckwürfeln, dazu hausgemachte Cabanossi-Wurst ⑦	Kraut-Dill-Salat 0,5 BE ③	Fruchtiges Joghurt Dessert
Do. 29.06. 2023	Grünkernsuppe mit gemahlenem Grünkern, Karotten- und Selleriestreifen und Sauerrahm 	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben 	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung Vanillesoße 	Goldgelb panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree 4,1 BE (AK)	Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln 3,6 BE (AK)	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti ⑦	Rote Betesalat (mit Süßungsmitteln) 0,2 BE (AK) ⑨	Frisches Obst der Saison
Fr. 30.06. 2023	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. 	Drei Hackröllchen »Balkan-Art« vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln 	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesauce 	Schweineschnitzel in Rahmsauce dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle 4,7 BE (AK)	Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsauce mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis 4,4 BE (AK)	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln 	Karotten-Mandarinen-Salat 0,6 BE 	Feiner Pudding
Sa. 01.07. 2023	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert 	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur 	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln 	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln 2,4 BE (AK)	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln 2,6 BE (AK)	Hähnchen »Swiss Style« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree 	Gurkensalat 0,3 BE (AK)	Süßes Gebäck
So. 02.07. 2023	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert 	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsauce mit Gartengemüse und Salzkartoffeln 	Kartoffelkühle mit Champignonsoße 	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle 4,2 BE (AK)	Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersauce, Salzkartoffeln 3,1 BE (AK)	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in Rahmsauce, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfele 	Kraut-Dill-Salat 0,5 BE ③	Fruchtiges Joghurt Dessert

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen

Dieselstraße 9
61184 Karben
Telefon: (0 60 39) 80 02-9 11
Telefax: (0 60 39) 80 02-9 15
menue-service@asb-mittelhessen.de

Spezielle Kostformen

wie z.B. pürierte Menüs können wir Ihnen ebenfalls anbieten. Fragen Sie uns danach.

Haben Sie Fragen?

Wenn Sie Fragen zu Nährwerten, Allergenen oder Zutaten in unseren Produkten haben, wenden Sie sich bitte an unsere Ansprechpartner. Hier erhalten Sie von uns detaillierte, auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Informationen.

Die Preise für die Menüs in den Spalten 1 bis 8 finden Sie in der aktuell gültigen Preisliste.

Wir behalten uns Änderungen der Speisekarte vor. Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung. Alle Abbildungen stellen Servieranschläge dar. Genaue Nährwertangaben für die einzelnen Menüs entnehmen Sie bitte den jeweiligen Menü-Etiketten oder erhalten Sie gerne auf Anfrage!

Piktogramme:

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

Zusatzstoffe:

- ① = mit Farbstoff
- ③ = mit Antioxidationsmittel
- ⑤ = geschwefelt
- ⑦ = mit Nitritpökelsalz
- ⑧ = mit Phosphat
- ⑨ = mit Süßungsmittel(n)
- Ⓜ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Kennzeichnungen:

- Ⓜ = Angepasste Vollkost
- (g.g.A.) = geschützte geografische Angabe
- Allergen-kennzeichnungen:** siehe Rückseite Preisliste

Speisekarte

26. Juni bis 09. Juli 2023

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 12. Juni 2023 ab.

Menü	1 Tagessuppe <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker <small>(teilw. mit Angabe der Broteinheiten)</small>	5 Leckerer mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	8 Dessert <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>
Mo. 03.07. 2023	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern ☞☞☞ A1, C, G	Spaghetti Bolognese mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ☞☞☞ A1, C, L	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüseris ☞☞☞ G, L	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse »Leipziger Allerlei« und Stampfkartoffeln ☞☞☞ A1, C, G, L 3,2 BE (AK)	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln ☞☞☞ A1, C, G, L 3,6 BE (AK)	Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln ☞☞☞ G, L, O (3) (5) (AK) (9)	Rote Betesalat (mit Süßungsmitteln) 0,2 BE ☞☞☞ (AK) (9)	Frisches Obst der Saison
Di. 04.07. 2023	Grünkernsuppe mit gemahlenem Grünkern, Karotten- und Selleriestreifen und Sauerrahm ☞☞☞ A1, A5, G, L	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis ☞☞☞ A1, C, L	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken ☞☞☞ A1, C, M, N (7)	Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) ☞☞☞ G 5,1 BE (AK) (16)	Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße Rote Bete, Kartoffeln ☞☞☞ G, L 3,0 BE (AK)	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln ☞☞☞ A1, G	Karotten-Mandarinen-Salat 0,6 BE ☞☞☞	Feiner Pudding
Mi. 05.07. 2023	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. ☞☞☞ G	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur ☞☞☞ -	»Frikadelle Rustika« Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree ☞☞☞ A1, C, G, L	Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff« mit »Hausmacher-Spätzle« ☞☞☞ A1, C, G, L, M 4,6 BE (AK)	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfelter Schweinefleisch ☞☞☞ A1, C 3,3 BE (AK)	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüseris ☞☞☞ A1, G, L (7) (AK)	Gurkensalat 0,3 BE ☞☞☞ (AK)	Süßes Gebäck
Do. 06.07. 2023	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert ☞☞☞ G	Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken ☞☞☞ A1, G, L (3) (7)	Wirsingeintopf mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln ☞☞☞ A1, C, L (7)	Hackbraten in Kräutersoße dazu grüne Bohnen »naturell« und Salzkartoffeln ☞☞☞ A1, C, G, L 3,7 BE (AK)	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln ☞☞☞ A1, G, L 3,9 BE (AK)	2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln ☞☞☞ A1, C, L (7)	Kraut-Dill-Salat 0,5 BE ☞☞☞ C, G, M, O (3)	Fruchtiges Joghurtdessert
Fr. 07.07. 2023	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert ☞☞☞ G, L	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem ☞☞☞ G	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln ☞☞☞ A1, C, D, G, L, M	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ☞☞☞ A1, G 3,3 BE (AK)	Hackbraten in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln ☞☞☞ A1, C, G, L 3,5 BE (AK)	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln ☞☞☞ A1, C, G, L	Rote Betesalat (mit Süßungsmitteln) 0,2 BE ☞☞☞ (AK) (9)	Frisches Obst der Saison
Sa. 08.07. 2023	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern ☞☞☞ A1, C, G	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ☞☞☞ L	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschaufauf, mit Zucker und Zimt garniert ☞☞☞ A1, A3, H1, C, G	Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage ☞☞☞ A1, G, L 3,1 BE (AK)	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle ☞☞☞ A1, C, G, L 4,0 BE (AK) (16)	2 Rinderrouladen »Hausmacher Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln ☞☞☞ A1, L, M (7)	Karotten-Mandarinen-Salat 0,6 BE ☞☞☞	Feiner Pudding
So. 09.07. 2023	Grünkernsuppe mit gemahlenem Grünkern, Karotten- und Selleriestreifen und Sauerrahm ☞☞☞ A1, A5, G, L	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwürstchen vom Schwein und Spätzle ☞☞☞ A1, C, L (3) (7)	Schmandschnitzel »Hessische Art« paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsauce, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ☞☞☞ A1, C, G, L	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ☞☞☞ A1, C, L, M 3,6 BE (AK)	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln ☞☞☞ A1, G, L 3,4 BE (AK)	Bunter Gemüse-Mix Blumenkohlrischen, Fingermöhren, Erbsen und Romanobohnen, mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln ☞☞☞ C, G	Gurkensalat 0,3 BE ☞☞☞ (AK)	Süßes Gebäck

Bestellschein

Kreuzen Sie Ihre gewünschten Menüs an und geben Sie den abgetrennten Bestellschein Ihrem Menükurier mit.

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

per E-Mail senden:
menue-service@asb-mittelhessen.de



26. Juni bis 02. Juli 2023

KW 26

Mo. 26.06. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Di. 27.06. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Mi. 28.06. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Do. 29.06. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Fr. 30.06. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Sa. 01.07. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
So. 02.07. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon

Bestellschein

Kreuzen Sie Ihre gewünschten Menüs an und geben Sie den abgetrennten Bestellschein Ihrem Menükurier mit.

per E-Mail senden:
menue-service@asb-mittelhessen.de



03. Juli bis 09. Juli 2023

KW 27

Mo. 03.07. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Di. 04.07. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Mi. 05.07. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Do. 06.07. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Fr. 07.07. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Sa. 08.07. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
So. 09.07. 2023	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>



Arbeiter-Samariter-Bund