



# 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>
<b>Mo.</b> 24.07. 2023	<b>Steinpilz-Cremesuppe</b> mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	<b>Bandnudeln Carbonara</b> mit geräuchertem Speck in Käsesoße A1, C, G ⑦	<b>Hähnchenkeule »Landfrau«</b> auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln L	<b>Buntes Spargelgemüse-Ragout</b> in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln 4,0 BE A1, G, L (AK)	<b>Gemüse Eintopf mit Rindfleisch</b> Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln 1,4 BE L (AK)	<b>Stroganoff-Topf</b> geschmortes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	<b>Karottensalat</b> ② ③	<b>Feiner Pudding</b>
<b>Di.</b> 25.07. 2023	<b>Karotten-Cremesuppe</b> mit Sahne verfeinert G, L	<b>Spinat-Käse-Strudel</b> dazu eine Reissnudelpfanne mit Gemüse »mediterrane Art« und Tomatensoße A1, C, G, L	<b>Erseneintopf</b> mit Wiener Würstchen L ⑦	<b>Gebackene Fischstäbchen</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 4,4 BE A1, D, G (AK)	<b>Kartoffel-Gemüsegericht</b> mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce 3,8 BE G, L (AK)	<b>Hähnchenbrustfilet »Spinat &amp; Tomate«</b> in Blattspinat-Käsesauce mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G	<b>Gurkensalat »Special«</b> C, G, M ②	<b>Süßes Gebäck</b>
<b>Mi.</b> 26.07. 2023	<b>Tomaten-Rahmsuppe</b> mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	<b>Bunte Geflügelpfanne</b> mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle A1, C, G, L	<b>Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaultaschen</b> Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons A1, C, L	<b>Hackbällchen vom Schwein und Rind</b> in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln 2,8 BE A1, C, G (AK)	<b>Sahnegeschmortes vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln</b> 3,3 BE A1, G, L (AK)	<b>Feuertopf</b> scharfer Eintopf aus Kidney-Bohnen, Kartoffeln, buntem Paprika, Mais, Zwiebeln und Speckwürfeln, dazu hausgemachte Cabanossi-Wurst L ⑦	<b>Weißkrautsalat »Cole Slaw«</b> C, M ② ③	<b>Fruchtiges Joghurt Dessert</b>
<b>Do.</b> 27.07. 2023	<b>Kartoffel-Spinatsuppe</b> Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	<b>Zwei Rinderfrikadellen</b> auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben A1, C, G, L	<b>Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung</b> Vanillesoße A1, C, G	<b>Goldgelb panierte Hähnchen-Happen</b> (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree 4,1 BE A1, G, L (AK)	<b>Alaska-Seelachsfilet</b> in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln 3,6 BE D, G, M (AK)	<b>Schweineschnitzel »Mailänder Art«</b> paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N ⑦	<b>Bauernsalat »Griechische Art«</b> G, L ② ③	<b>Frisches Obst der Saison</b>
<b>Fr.</b> 28.07. 2023	<b>Broccoli-Rahmsuppe</b> Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	<b>Drei Hackröllchen »Balkan-Art«</b> vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln A1, C	<b>Broccoli-Bandnudeln</b> in Pilz-Sahnesauce A1, C, G, L	<b>Schweineschnitzel in Rahmsauce</b> dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle 4,7 BE A1, C, G, L (AK)	<b>Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsauce</b> mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis 4,4 BE A1, G, L (AK)	<b>Scholle</b> paniert und goldbraun gebraten, Kräutersauce, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	<b>Karottensalat</b> ② ③	<b>Feiner Pudding</b>
<b>Sa.</b> 29.07. 2023	<b>Steinpilz-Cremesuppe</b> mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	<b>Käse-Lauch-Suppe</b> mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur A1, G	<b>Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße</b> Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	<b>Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf</b> mit Kartoffelwürfeln 2,4 BE (AK)	<b>Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen</b> in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln 2,6 BE A1, C, G (AK)	<b>Hähnchen »Swiss Style«</b> feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesauce mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L	<b>Gurkensalat »Special«</b> C, G, M ②	<b>Süßes Gebäck</b>
<b>So.</b> 30.07. 2023	<b>Karotten-Cremesuppe</b> mit Sahne verfeinert G, L	<b>Frikadelle vom Rind und Schwein</b> in Champignon-Rahmsauce mit Gartengemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L	<b>Kartoffelküchle</b> mit Champignonsoße A1, C, G, L	<b>Senfkrustenbraten vom Schwein</b> in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle 4,2 BE A1, C, G, L, M (AK)	<b>Rindergulasch</b> in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersauce, Salzkartoffeln 3,1 BE G (AK)	<b>Edles Festtagstöpfchen</b> zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in Rahmsauce, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe A1, A5, C, G, L	<b>Weißkrautsalat »Cole Slaw«</b> C, M ② ③	<b>Fruchtiges Joghurt Dessert</b>

**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
- ② = mit Konservierungsstoff
- ③ = mit Antioxidationsmittel
- ⑤ = geschwefelt
- ⑦ = mit Nitritpökelsalz
- ⑧ = mit Phosphat
- ⑨ = mit Süßungsmittel(n)
- ⑩ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

### Kennzeichnungen:

Ⓜ = Angepasste Vollkost

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

**Allergen-kennzeichnungen:**  
siehe Rückseite Preisliste

# Speisekarte

24. Juli bis 06. August 2023

Bitte geben Sie Ihre Bestellung  
spätestens am 10. Juli 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>
<b>Mo.</b> 31.07. 2023	<b>Tomaten-Rahmsuppe</b> mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	<b>Spaghetti Bolognese</b> mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein A1, C, L	<b>Gulasch vom Schwein</b> in Bratensoße, Gemüse G, L	<b>Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße</b> mit Gemüse »Leipziger Allerlei« und Stampfkartoffeln 3,2 BE A1, C, G, L (AK)	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln 3,6 BE A1, C, G, L (AK)	<b>Gekochte Rinderbrust</b> in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln G, L, O (3) (5)	<b>Bauernsalat »Griechische Art«</b> G, L (2) (3)	<b>Frisches Obst der Saison</b>
<b>Di.</b> 01.08. 2023	<b>Kartoffel-Spinatsuppe</b> Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	<b>Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein</b> in Tomatensoße mit Langkornreis A1, C, L	<b>Schinken-Nudeln mit Rührei</b> und magerem, rohem Schinken A1, C, M, N (7)	<b>Cremiger Milchreis</b> mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) 5,1 BE G (AK) (16)	<b>Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße</b> Rote Bete, Kartoffeln 3,0 BE G, L (AK)	<b>Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style«</b> mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G	<b>Karottensalat</b> (2) (3)	<b>Feiner Pudding</b>
<b>Mi.</b> 02.08. 2023	<b>Broccoli-Rahmsuppe</b> Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	<b>Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne</b> mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur 	<b>»Frikadelle Rustika«</b> Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree A1, C, G, L	<b>Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff«</b> mit »Hausmacher-Spätzle« 4,6 BE A1, C, G, L, M (AK)	<b>Nudeleintopf</b> mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch 3,3 BE A1, C (AK)	<b>Putengeschnetzeltes »Försterin Art«</b> in Sahnesoße mit Champignons, Gemüse A1, G, L (7)	<b>Gurkensalat »Special«</b> C, G, M (2)	<b>Süßes Gebäck</b>
<b>Do.</b> 03.08. 2023	<b>Steinpilz-Cremesuppe</b> mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	<b>Nudeln in Rahmsauce</b> mit Lauch und herzhaftem Schinken A1, G, L (3) (7)	<b>Wirsingeintopf</b> mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln A1, C, L (7)	<b>Hackbraten in Kräutersoße</b> dazu grüne Bohnen »naturell« und Salzkartoffeln 3,7 BE A1, C, G, L (AK)	<b>Gemüseragout</b> mit Petersilienkartoffeln 3,9 BE A1, G, L (AK)	<b>2 Pfefferfrikadellen</b> mit grünem Pfeffer garniert, in Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L (7)	<b>Weißkrautsalat »Cole Slaw«</b> C, M (2) (3)	<b>Fruchtiges Joghurtdessert</b>
<b>Fr.</b> 04.08. 2023	<b>Karotten-Cremesuppe</b> mit Sahne verfeinert G, L	<b>Gyrossuppe</b> mit Schweinegeschnetzeltem G	<b>Fischstäbchen</b> paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	<b>Feine Gemüseauswahl</b> mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree 3,3 BE A1, G (AK)	<b>Hackbraten</b> in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln 3,5 BE A1, C, G, L (AK)	<b>Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art«</b> in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	<b>Bauernsalat »Griechische Art«</b> G, L (2) (3)	<b>Frisches Obst der Saison</b>
<b>Sa.</b> 05.08. 2023	<b>Tomaten-Rahmsuppe</b> mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	<b>Kartoffelspalten mit Linsen</b> in einer Tomaten-Gemüse-Soße L	<b>Kirschenmichel</b> süßer Brötchen-Sauerkirschaufwurf, mit Zucker und Zimt garniert A1, A3, H1, C, G	<b>Cremige Erbsensuppe</b> mit bunter Gemüseeinlage 3,1 BE A1, G, L (AK)	<b>Hähnchen-Medaillons</b> in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle 4,0 BE A1, C, G, L (AK) (16)	<b>2 Rinderrouladen</b> »Hausmacher Art«, mit Speck- und Zwiebelnfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, L, M (7)	<b>Karottensalat</b> (2) (3)	<b>Feiner Pudding</b>
<b>So.</b> 06.08. 2023	<b>Kartoffel-Spinatsuppe</b> Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	<b>Schwäbisches Linsengericht</b> mit Saitenwürstchen vom Schwein und Spätzle A1, C, L (3) (7)	<b>Schmandschnitzel »Hessische Art«</b> paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsauce, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L	<b>Deutsches Beefsteak</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln 3,6 BE A1, C, L, M (AK)	<b>Rahmgulasch</b> vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln 3,4 BE A1, G, L (AK)	<b>Bunter Gemüse-Mix</b> Blumenkohlrisotto, Fingermöhren, Erbsen und Romanobohnen, mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln C, G	<b>Gurkensalat »Special«</b> C, G, M (2)	<b>Süßes Gebäck</b>

# Bestellschein

2

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

24. bis 30. Juli 2023

KW 30

# Bestellschein

2

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

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



31. Juli bis 06. August 2023

KW 31

	1	2	3	4	5	6	7	8		1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Mo.</b> 24.07. 2023	<input type="checkbox"/>	<b>Mo.</b> 31.07. 2023	<input type="checkbox"/>														
<b>Di.</b> 25.07. 2023	<input type="checkbox"/>	<b>Di.</b> 01.08. 2023	<input type="checkbox"/>														
<b>Mi.</b> 26.07. 2023	<input type="checkbox"/>	<b>Mi.</b> 02.08. 2023	<input type="checkbox"/>														
<b>Do.</b> 27.07. 2023	<input type="checkbox"/>	<b>Do.</b> 03.08. 2023	<input type="checkbox"/>														
<b>Fr.</b> 28.07. 2023	<input type="checkbox"/>	<b>Fr.</b> 04.08. 2023	<input type="checkbox"/>														
<b>Sa.</b> 29.07. 2023	<input type="checkbox"/>	<b>Sa.</b> 05.08. 2023	<input type="checkbox"/>														
<b>So.</b> 30.07. 2023	<input type="checkbox"/>	<b>So.</b> 06.08. 2023	<input type="checkbox"/>														

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon



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>
<b>Mo.</b> 07.08. 2023	<b>Karotten-Cremesuppe</b> mit Sahne verfeinert  🍷🍷 G, L	<b>Chili con Carne (mild abgeschmeckt)</b> vom Rind mit Langkornreis  🍷 L	<b>Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße</b> Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln  🍷🍷🍷 A1, G, L	<b>Zartes Gulasch vom Rind</b> in Champignonsoße, dazu Gemüse »Leipziger Allerlei« und Kartoffelklöße  3,7 BE 🍷🍷 C, G, L (AK)	<b>Blumenkohl-Käse-Medaillon</b> mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln  3,7 BE 🍷🍷🍷 A1, C, G, L (AK) ①	<b>Scholle</b> paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln  🍷🍷🍷 A1, C, D, G, L, M	<b>Weißkrautsalat »Cole Slaw«</b>  🍷 C, M ② ③	<b>Fruchtiges Joghurtdessert</b>
<b>Di.</b> 08.08. 2023	<b>Tomaten-Rahmsuppe</b> mit Muschelnudeln und Kräutern  🍷🍷🍷 A1, C, G	<b>Hausgemachter Aprikosenmichel</b> mit Vanillesoße  🍷🍷 A1, C, G	<b>Hühnersuppentopf »Hausmacher Art«</b> gewürfeltes Huhnfleisch mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten  🍷🍷 A1, C	<b>Geflügelfrikadellen in Soße</b> mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln  3,4 BE 🍷🍷🍷 A1, G, L, M (AK)	<b>Schweineschnitzel »natur«</b> in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln  3,0 BE 🍷🍷🍷 A1, C, G, L, M (AK)	<b>Rucola-Spinat-Spaghetti</b> abgeschmeckt mit mediterranem Pesto aus Rucola und Spinat, Grillgemüse  🍷🍷🍷 A1, H1	<b>Bauernsalat »Griechische Art«</b>  🍷🍷🍷 G, L ② ③	<b>Frisches Obst der Saison</b>
<b>Mi.</b> 09.08. 2023	<b>Kartoffel-Spinatsuppe</b> Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse.  🍷🍷 G, L	<b>Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel</b> in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf  🍷🍷🍷 A1, A4, G, L	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln  🍷🍷 A1, C	<b>Goldgelb panierte Hähnchen-Happen</b> (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree  4,1 BE 🍷🍷🍷 A1, G, L (AK)	<b>Pilzragout »Böhmische Art«</b> mit Serviettenknödeln  4,1 BE 🍷🍷🍷 A1, C, G, L	<b>Schweineschnitzel »Mailänder Art«</b> paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti  🍷🍷🍷 A1, C, G, L, M, N ⑦	<b>Karottensalat</b>  🍷🍷 ② ③	<b>Feiner Pudding</b>
<b>Do.</b> 10.08. 2023	<b>Broccoli-Rahmsuppe</b> Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli.  🍷🍷 G	<b>Geflügelbratwurst in herzhafter Soße</b> mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln  🍷🍷 G, L, M ③	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen  🍷🍷🍷 A1, C, G, L	<b>Buntes Spargelgemüse-Ragout</b> in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln  4,0 BE 🍷🍷🍷 A1, G, L (AK)	<b>Hacksteak in Bratensoße</b> Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln  3,2 BE 🍷🍷🍷 A1, C, L (AK)	<b>Curryhuhn</b> Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis  🍷🍷 C, G	<b>Gurkensalat »Special«</b>  🍷🍷🍷 C, G, M ②	<b>Süßes Gebäck</b>
<b>Fr.</b> 11.08. 2023	<b>Steinpilz-Cremesuppe</b> mit Steinpilzen und Sahne verfeinert  🍷🍷 G	<b>Wurstpfanne »Jäger Art«</b> vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle  🍷🍷🍷 A1, C, G, L ③ ⑦	<b>Kaiserschmarrn</b> hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott  🍷🍷🍷 A1, C, G	<b>Alaska-Seelachsschnitte</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln  2,7 BE 🍷🍷 D, G, L, M (AK)	<b>Hühnerfrikassee</b> Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis  3,8 BE 🍷🍷 C, G, L (AK)	<b>»Sieben-Schwaben-Topf«</b> paniertes Schweineschnitzel, Maultasche und Schweinelendchen in Rahmsoße, Spätzle mit Bröseln  🍷🍷🍷 A1, C, G, L ⑦	<b>Weißkrautsalat »Cole Slaw«</b>  🍷 C, M ② ③	<b>Fruchtiges Joghurtdessert</b>
<b>Sa.</b> 12.08. 2023	<b>Karotten-Cremesuppe</b> mit Sahne verfeinert  🍷🍷 G, L	<b>Gnocchi in einer Gemüsemischung »Mediterrane Art«</b>  🍷🍷 A1, G	<b>Maccaroni mit Tomatensoße</b> geschnittene Krakauer  🍷🍷🍷 A1, C, G, L, M ⑦	<b>Gemüseintopf nach »Gärtnerin Art«</b> mit frittierten Mettbällchen vom Schwein  2,9 BE 🍷🍷 A1, C, L (AK)	<b>Rindfleisch in Meerrettichsoße</b> Bohngemüse, Salzkartoffeln  3,0 BE 🍷🍷 G, L, O ③ ⑤	<b>Spaghetti »Carbonara«</b> in milder Käsesoße, verfeinert mit geröstetem Speck  🍷🍷🍷 A1, G, L ⑦	<b>Bauernsalat »Griechische Art«</b>  🍷🍷🍷 G, L ② ③	<b>Frisches Obst der Saison</b>
<b>So.</b> 13.08. 2023	<b>Tomaten-Rahmsuppe</b> mit Muschelnudeln und Kräutern  🍷🍷 A1, C, G	<b>Käse-Lauch-Suppe</b> mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur  🍷🍷 A1, G	<b>Truthahnschnitzel »natur«</b> in Rahmsoße, Fingermöhren und Erbsen, Langkornreis  🍷🍷 C, G, L	<b>Saftige Gemüsefrikadelle</b> mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln  4,2 BE 🍷🍷 A1, C, G (AK)	<b>Schweinebraten »Hausmacher Art«</b> in feiner Bratensoße, Gemüse mix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle  3,3 BE 🍷🍷🍷 A1, C, G, L, M (AK)	<b>Putengeschnetzeltes »Försterin Art«</b> in Sahnesoße mit Champignons, Gemüserais  🍷🍷🍷 A1, G, L ⑦	<b>Karottensalat</b>  🍷🍷 ② ③	<b>Feiner Pudding</b>

**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
- ② = mit Konservierungsstoff
- ③ = mit Antioxidationsmittel
- ⑤ = geschwefelt
- ⑦ = mit Nitritpökelsalz
- ⑧ = mit Phosphat
- ⑨ = mit Süßungsmittel(n)
- ⑩ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

### Kennzeichnungen:

Ⓜ = Angepasste Vollkost

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

**Allergen-kennzeichnungen:**  
siehe Rückseite Preisliste

# Speisekarte

07. bis 20. August 2023

Bitte geben Sie Ihre Bestellung  
spätestens am 24. Juli 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>
<b>Mo.</b> 14.08. 2023	<b>Kartoffel-Spinatsuppe</b> Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. 🌿🥛 G, L	<b>Schweinegulasch »Hausfrauen Art«</b> mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln 🍷🥛🥔 A1, G, L ⑦	<b>Wildlachs</b> in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüse 🐔🥛🥔 A1, D, G	<b>Cremiger Vollmilch-Grießbrei</b> mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) 3,9 BE 🌿🥛🥔 A1, G (AK) ⑬	<b>Hähnchengeschnetzeltes</b> in Sahnesoße mit Gemüsenudeln 3,3 BE 🐔🥛🥔 A1, C, G (AK) ⑬	<b>Hackfleischklößchen</b> in pikanter Zucchini-Paprikasoße, dazu Käse-Macaroni 🍷🥛🥔 A1, C, G, L	<b>Gurkensalat »Special«</b> 🥒🥛🥔 C, G, M ②	<b>Süßes Gebäck</b>
<b>Mariä Himmelfahrt</b> <b>Di.</b> 15.08. 2023	<b>Broccoli-Rahmsuppe</b> Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. 🌿🥛 G	<b>Gyros vom Schwein</b> auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis 🍷 M	<b>Hähnchenbrustfilet »natur«</b> in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree 🐔🥛 G, L	<b>»Himmel und Erde«</b> Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein 4,0 BE 🍷🥛🥔 A1, C, G, L (AK) ③	<b>Spiegeleier in Senfsoße</b> Salzkartoffeln 3,6 BE 🍷🥛🥔 A1, C, G, M (AK) ⑬	<b>Herzhafte Pfannkuchen</b> mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse 🍷🥛🥔 A1, C, G, L	<b>Weißkrautsalat »Cole Slaw«</b> 🌿 C, M ② ③	<b>Fruchtiges Joghurt dessert</b>
<b>Mi.</b> 16.08. 2023	<b>Steinpilz-Cremesuppe</b> mit Steinpilzen und Sahne verfeinert 🌿🥛 G	<b>Traditionell zubereitete Leberklöße</b> auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln 🍷🥛🥔 A1, C, G	<b>Käsespätzle</b> mit Zwiebelschmelze 🍷🥛🥔 A1, C, G, L	<b>Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff«</b> mit »Hausmacher-Spätzle« 4,6 BE 🍷🥛🥔 A1, C, G, L, M (AK)	<b>Hacksteak</b> in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln 4,0 BE 🍷🥛🥔 A1, C, G, L, M (AK)	<b>Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art«</b> in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln 🍷🥛🥔 A1, C, G, L	<b>Bauernsalat »Griechische Art«</b> 🥒🥛🥔 G, L ② ③	<b>Frisches Obst der Saison</b>
<b>Do.</b> 17.08. 2023	<b>Karotten-Cremesuppe</b> mit Sahne verfeinert 🌿🥛 G, L	<b>Schwäbische Maultaschen</b> (g.g.A.) in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze 🍷🥛 A1, C, L ⑦	<b>2 Kalbsbratwürste</b> in Soße, Spinat und Kartoffelpüree 🍷🥛 G, L	<b>Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße</b> mit Gemüse »Leipziger Allerlei« und Stampfkartoffeln 3,2 BE 🌿🥛🥔 A1, C, G, L (AK)	<b>Lachspfanne</b> Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten 4,3 BE 🐔🥛🥔 A1, D, G (AK)	<b>Hühnerfrikassee</b> mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis 🐔🥛 C, G	<b>Karottensalat</b> 🥒🥛 ② ③	<b>Feiner Pudding</b>
<b>Fr.</b> 18.08. 2023	<b>Tomaten-Rahmsuppe</b> mit Muschelnudeln und Kräutern 🌿🥛 A1, C, G	<b>Gefüllte Gemüseravioli</b> in einer Limetten-Rahmsauce 🌿🥛 A1, C, G	<b>Panierte Jagdwurst</b> mit Tomatensoße, Macaroni 🍷🥛🥔 A1, C, G, L, M, N ⑦	<b>Gebratene Fischfrikadelle</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree 4,0 BE 🐔🥛🥔 A1, D, G (AK)	<b>Fleischkäse</b> in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree 3,1 BE 🍷🥛🥔 A1, G, L ⑦	<b>Rinderhacksteak</b> mit Karotten-Erbsen-Garnitur in Rahmbratensoße, dazu Petersilienspätzle 🍷🥛🥔 A1, C, G, L	<b>Gurkensalat »Special«</b> 🥒🥛🥔 C, G, M ②	<b>Süßes Gebäck</b>
<b>Sa.</b> 19.08. 2023	<b>Kartoffel-Spinatsuppe</b> Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. 🌿🥛 G, L	<b>Nudeln in Rahmsauce</b> mit Lauch und herzhaftem Schinken 🍷🥛🥔 A1, G, L ③ ⑦	<b>Hacksteak</b> in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln 🍷🥛🥔 A1, C, L ⑦	<b>Festtagssuppe mit Rindfleisch</b> und Grießnockerln 2,0 BE 🍷🥛🥔 A1, C, G, L (AK)	<b>Kesselgulasch</b> Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln 3,3 BE 🍷🥛 A1, C, L (AK)	<b>Herzhafter Nudelteller</b> Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsauce, verfeinert mit Weißwein 🍷🥛🥔 A1, C, G, L	<b>Weißkrautsalat »Cole Slaw«</b> 🌿 C, M ② ③	<b>Fruchtiges Joghurt dessert</b>
<b>So.</b> 20.08. 2023	<b>Broccoli-Rahmsuppe</b> Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli 🌿🥛 G	<b>Paniertes Schweine-schnitzel »Jäger Art«</b> goldgelb gebacken in Champignonsoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln 🍷🥛🥔 A1, G, L	<b>Kohlroulade</b> mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln 🍷🥛🥔 A1, G, L ⑦	<b>Feine Gemüseauswahl</b> mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree 3,3 BE 🌿🥛🥔 A1, G (AK)	<b>Zartes Kalbsgeschnetzeltes</b> Pastinakengemüse, Hörnchennudeln 4,3 BE 🍷🥛 A1, C, L (AK)	<b>Kräuterfisch</b> Alaska-Seelachsfilet mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln 🐔🥛 D, G	<b>Bauernsalat »Griechische Art«</b> 🥒🥛🥔 G, L ② ③	<b>Frisches Obst der Saison</b>

# Bestellschein

3

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

07. bis 13. August 2023

KW 32

# Bestellschein

3

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

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



14. bis 20. August 2023

KW 33

	1	2	3	4	5	6	7	8		1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Mo.</b> 07.08. 2023	<input type="checkbox"/>	<b>Mo.</b> 14.08. 2023	<input type="checkbox"/>														
									Mariä Himmelfahrt								
<b>Di.</b> 08.08. 2023	<input type="checkbox"/>	<b>Di.</b> 15.08. 2023	<input type="checkbox"/>														
<b>Mi.</b> 09.08. 2023	<input type="checkbox"/>	<b>Mi.</b> 16.08. 2023	<input type="checkbox"/>														
<b>Do.</b> 10.08. 2023	<input type="checkbox"/>	<b>Do.</b> 17.08. 2023	<input type="checkbox"/>														
<b>Fr.</b> 11.08. 2023	<input type="checkbox"/>	<b>Fr.</b> 18.08. 2023	<input type="checkbox"/>														
<b>Sa.</b> 12.08. 2023	<input type="checkbox"/>	<b>Sa.</b> 19.08. 2023	<input type="checkbox"/>														
<b>So.</b> 13.08. 2023	<input type="checkbox"/>	<b>So.</b> 20.08. 2023	<input type="checkbox"/>														

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon



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>
<b>Mo.</b> 21.08. 2023	<b>Steinpilz-Cremesuppe</b> mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	<b>Bandnudeln Carbonara</b> mit geräuchertem Speck in Käsesoße A1, C, G ⑦	<b>Hähnchenkeule »Landfrau«</b> auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln L	<b>Buntes Spargelgemüse-Ragout</b> in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln 4,0 BE A1, G, L (AK)	<b>Gemüseintopf mit Rindfleisch</b> Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln 1,4 BE L (AK)	<b>Stroganoff-Topf</b> geschmortes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	<b>Karottensalat</b> ② ③	<b>Feiner Pudding</b>
<b>Di.</b> 22.08. 2023	<b>Karotten-Cremesuppe</b> mit Sahne verfeinert G, L	<b>Spinat-Käse-Strudel</b> dazu eine Reissnudelpfanne mit Gemüse »mediterrane Art« und Tomatensoße A1, C, G, L	<b>Erseneintopf</b> mit Wiener Würstchen L ⑦	<b>Gebackene Fischstäbchen</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 4,4 BE A1, D, G (AK)	<b>Kartoffel-Gemüsegericht</b> mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce 3,8 BE G, L (AK)	<b>Hähnchenbrustfilet »Spinat &amp; Tomate«</b> in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G	<b>Gurkensalat »Special«</b> C, G, M ②	<b>Süßes Gebäck</b>
<b>Mi.</b> 23.08. 2023	<b>Tomaten-Rahmsuppe</b> mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	<b>Bunte Geflügelpfanne</b> mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle A1, C, G, L	<b>Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaultaschen</b> Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons A1, C, L	<b>Hackbällchen vom Schwein und Rind</b> in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln 2,8 BE A1, C, G (AK)	<b>Sahnegeschmortes vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln</b> 3,3 BE A1, G, L (AK)	<b>Feuertopf</b> scharfer Eintopf aus Kidney-Bohnen, Kartoffeln, buntem Paprika, Mais, Zwiebeln und Speckwürfeln, dazu hausgemachte Cabanossi-Wurst L ⑦	<b>Weißkrautsalat »Cole Slaw«</b> C, M ② ③	<b>Fruchtiges Joghurt dessert</b>
<b>Do.</b> 24.08. 2023	<b>Kartoffel-Spinatsuppe</b> Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	<b>Zwei Rinderfrikadellen</b> auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben A1, C, G, L	<b>Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung</b> Vanillesoße A1, C, G	<b>Goldgelb panierte Hähnchen-Happen</b> (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree 4,1 BE A1, G, L (AK)	<b>Alaska-Seelachsfilet</b> in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln 3,6 BE D, G, M (AK)	<b>Schweineschnitzel »Mailänder Art«</b> paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N ⑦	<b>Bauernsalat »Griechische Art«</b> G, L ② ③	<b>Frisches Obst der Saison</b>
<b>Fr.</b> 25.08. 2023	<b>Broccoli-Rahmsuppe</b> Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	<b>Drei Hackröllchen »Balkan-Art«</b> vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln A1, C	<b>Broccoli-Bandnudeln</b> in Pilz-Sahnesauce A1, C, G, L	<b>Schweineschnitzel in Rahmsauce</b> dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle 4,7 BE A1, C, G, L (AK)	<b>Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsauce</b> mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis 4,4 BE A1, G, L (AK)	<b>Scholle</b> paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	<b>Karottensalat</b> ② ③	<b>Feiner Pudding</b>
<b>Sa.</b> 26.08. 2023	<b>Steinpilz-Cremesuppe</b> mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	<b>Käse-Lauch-Suppe</b> mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur A1, G	<b>Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße</b> Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	<b>Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf</b> mit Kartoffelwürfeln 2,4 BE (AK)	<b>Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen</b> in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln 2,6 BE A1, C, G (AK)	<b>Hähnchen »Swiss Style«</b> feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesauce mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L	<b>Gurkensalat »Special«</b> C, G, M ②	<b>Süßes Gebäck</b>
<b>So.</b> 27.08. 2023	<b>Karotten-Cremesuppe</b> mit Sahne verfeinert G, L	<b>Frikadelle vom Rind und Schwein</b> in Champignon-Rahmsauce mit Gartengemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L	<b>Kartoffelküchle</b> mit Champignonsoße A1, C, G, L	<b>Senfkrustenbraten vom Schwein</b> in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle 4,2 BE A1, C, G, L, M (AK)	<b>Rindergulasch</b> in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersauce, Salzkartoffeln 3,1 BE G (AK)	<b>Edles Festtagstöpfchen</b> zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in Rahmsauce, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfele A1, A5, C, G, L	<b>Weißkrautsalat »Cole Slaw«</b> C, M ② ③	<b>Fruchtiges Joghurt dessert</b>

**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
- ② = mit Konservierungsstoff
- ③ = mit Antioxidationsmittel
- ⑤ = geschwefelt
- ⑦ = mit Nitritpökelsalz
- ⑧ = mit Phosphat
- ⑨ = mit Süßungsmittel(n)
- ⑩ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

### Kennzeichnungen:

Ⓜ = Angepasste Vollkost

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

**Allergen-kennzeichnungen:**  
siehe Rückseite Preisliste

# Speisekarte

21. Aug. bis 03. Sept. 2023

Bitte geben Sie Ihre Bestellung  
spätestens am 7. August 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>
<b>Mo.</b> 28.08. 2023	<b>Tomaten-Rahmsuppe</b> mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	<b>Spaghetti Bolognese</b> mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein A1, C, L	<b>Gulasch vom Schwein</b> in Bratensoße, Gemüseris G, L	<b>Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße</b> mit Gemüse »Leipziger Allerlei« und Stampfkartoffeln 3,2 BE A1, C, G, L (AK)	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln 3,6 BE A1, C, G, L (AK)	<b>Gekochte Rinderbrust</b> in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln G, L, O (3) (5)	<b>Bauernsalat »Griechische Art«</b> G, L (2) (3)	<b>Frisches Obst der Saison</b>
<b>Di.</b> 29.08. 2023	<b>Kartoffel-Spinatsuppe</b> Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	<b>Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein</b> in Tomatensoße mit Langkornreis A1, C, L	<b>Schinken-Nudeln mit Rührei</b> und magerem, rohem Schinken A1, C, M, N (7)	<b>Cremiger Milchreis</b> mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) 5,1 BE G (AK) (16)	<b>Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße</b> Rote Bete, Kartoffeln 3,0 BE G, L (AK)	<b>Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style«</b> mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G	<b>Karottensalat</b> (2) (3)	<b>Feiner Pudding</b>
<b>Mi.</b> 30.08. 2023	<b>Broccoli-Rahmsuppe</b> Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	<b>Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne</b> mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur 	<b>»Frikadelle Rustika«</b> Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree A1, C, G, L	<b>Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff«</b> mit »Hausmacher-Spätzle« 4,6 BE A1, C, G, L, M (AK)	<b>Nudeleintopf</b> mit Broccoli, Karotten und gewürfelter Schweinefleisch 3,3 BE A1, C (AK)	<b>Putengeschnetzeltes »Försterin Art«</b> in Sahnesoße mit Champignons, Gemüseris A1, G, L (7)	<b>Gurkensalat »Special«</b> C, G, M (2)	<b>Süßes Gebäck</b>
<b>Do.</b> 31.08. 2023	<b>Steinpilz-Cremesuppe</b> mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	<b>Nudeln in Rahmsauce</b> mit Lauch und herzhaftem Schinken A1, G, L (3) (7)	<b>Wirsingeintopf</b> mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln A1, C, L (7)	<b>Hackbraten in Kräutersoße</b> dazu grüne Bohnen »naturell« und Salzkartoffeln 3,7 BE A1, C, G, L (AK)	<b>Gemüseragout</b> mit Petersilienkartoffeln 3,9 BE A1, G, L (AK)	<b>2 Pfefferfrikadellen</b> mit grünem Pfeffer garniert, in Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L (7)	<b>Weißkrautsalat »Cole Slaw«</b> C, M (2) (3)	<b>Fruchtiges Joghurtdessert</b>
<b>Fr.</b> 01.09. 2023	<b>Karotten-Cremesuppe</b> mit Sahne verfeinert G, L	<b>Gyrossuppe</b> mit Schweinegeschnetzeltem G	<b>Fischstäbchen</b> paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	<b>Feine Gemüseauswahl</b> mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree 3,3 BE A1, G (AK)	<b>Hackbraten</b> in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln 3,5 BE A1, C, G, L (AK)	<b>Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art«</b> in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	<b>Bauernsalat »Griechische Art«</b> G, L (2) (3)	<b>Frisches Obst der Saison</b>
<b>Sa.</b> 02.09. 2023	<b>Tomaten-Rahmsuppe</b> mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	<b>Kartoffelspalten mit Linsen</b> in einer Tomaten-Gemüse-Soße L	<b>Kirschenmichel</b> süßer Brötchen-Sauerkirschaufauf, mit Zucker und Zimt garniert A1, A3, H1, C, G	<b>Cremige Erbsensuppe</b> mit bunter Gemüseeinlage 3,1 BE A1, G, L (AK)	<b>Hähnchen-Medaillons</b> in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle 4,0 BE A1, C, G, L (AK) (16)	<b>2 Rinderrouladen</b> »Hausmacher Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, L, M (7)	<b>Karottensalat</b> (2) (3)	<b>Feiner Pudding</b>
<b>So.</b> 03.09. 2023	<b>Kartoffel-Spinatsuppe</b> Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	<b>Schwäbisches Linsengericht</b> mit Saitenwürstchen vom Schwein und Spätzle A1, C, L (3) (7)	<b>Schmandschnitzel »Hessische Art«</b> paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsauce, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L	<b>Deutsches Beefsteak</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln 3,6 BE A1, C, L, M (AK)	<b>Rahmgulasch</b> vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln 3,4 BE A1, G, L (AK)	<b>Bunter Gemüse-Mix</b> Blumenkohlrischen, Fingermöhren, Erbsen und Romanobohnen, mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln C, G	<b>Gurkensalat »Special«</b> C, G, M (2)	<b>Süßes Gebäck</b>

# Bestellschein

4

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

21. bis 27. August 2023

KW 34

# Bestellschein

4

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

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



28. Aug. bis 03. Sept. 2023

KW 35

	1	2	3	4	5	6	7	8		1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Mo.</b> 21.08. 2023	<input type="checkbox"/>	<b>Mo.</b> 28.08. 2023	<input type="checkbox"/>														
<b>Di.</b> 22.08. 2023	<input type="checkbox"/>	<b>Di.</b> 29.08. 2023	<input type="checkbox"/>														
<b>Mi.</b> 23.08. 2023	<input type="checkbox"/>	<b>Mi.</b> 30.08. 2023	<input type="checkbox"/>														
<b>Do.</b> 24.08. 2023	<input type="checkbox"/>	<b>Do.</b> 31.08. 2023	<input type="checkbox"/>														
<b>Fr.</b> 25.08. 2023	<input type="checkbox"/>	<b>Fr.</b> 01.09. 2023	<input type="checkbox"/>														
<b>Sa.</b> 26.08. 2023	<input type="checkbox"/>	<b>Sa.</b> 02.09. 2023	<input type="checkbox"/>														
<b>So.</b> 27.08. 2023	<input type="checkbox"/>	<b>So.</b> 03.09. 2023	<input type="checkbox"/>														

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon



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>
<b>Mo.</b> 04.09. 2023	<b>Karotten-Cremesuppe</b> mit Sahne verfeinert  ☞ G, L	<b>Chili con Carne (mild abgeschmeckt)</b> vom Rind mit Langkornreis  ☞ L	<b>Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße</b> Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln  ☞ A1, G, L	<b>Zartes Gulasch vom Rind</b> in Champignonsoße, dazu Gemüse »Leipziger Allerlei« und Kartoffelklöße  ☞ C, G, L 3,7 BE (AK)	<b>Blumenkohl-Käse-Medaillon</b> mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln  ☞ A1, C, G, L 3,7 BE (AK) ①	<b>Scholle</b> paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln  ☞ A1, C, D, G, L, M	<b>Weißkrautsalat »Cole Slaw«</b>  ☞ C, M ② ③	<b>Fruchtiges Joghurtdessert</b>
<b>Di.</b> 05.09. 2023	<b>Tomaten-Rahmsuppe</b> mit Muschelnudeln und Kräutern  ☞ A1, C, G	<b>Hausgemachter Aprikosenmichel</b> mit Vanillesoße  ☞ A1, C, G	<b>Hühnersuppentopf »Hausmacher Art«</b> gewürfeltes Huhnfleisch mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten  ☞ A1, C	<b>Geflügelfrikadellen in Soße</b> mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln  ☞ A1, G, L, M 3,4 BE (AK)	<b>Schweineschnitzel »natur«</b> in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln  ☞ A1, C, G, L, M 3,0 BE (AK)	<b>Rucola-Spinat-Spaghetti</b> abgeschmeckt mit mediterranem Pesto aus Rucola und Spinat, Grillgemüse  ☞ A1, H1	<b>Bauernsalat »Griechische Art«</b>  ☞ G, L ② ③	<b>Frisches Obst der Saison</b>
<b>Mi.</b> 06.09. 2023	<b>Kartoffel-Spinatsuppe</b> Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse.  ☞ G, L	<b>Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel</b> in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf  ☞ A1, A4, G, L	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln  ☞ A1, C	<b>Goldgelb panierte Hähnchen-Happen</b> (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree  ☞ A1, G, L 4,1 BE (AK)	<b>Pilzragout »Böhmische Art«</b> mit Serviettenknödeln  ☞ A1, C, G, L 4,1 BE	<b>Schweineschnitzel »Mailänder Art«</b> paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti  ☞ A1, C, G, L, M, N ⑦	<b>Karottensalat</b>  ☞ ② ③	<b>Feiner Pudding</b>
<b>Do.</b> 07.09. 2023	<b>Broccoli-Rahmsuppe</b> Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli.  ☞ G	<b>Geflügelbratwurst in herzhafter Soße</b> mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln  ☞ G, L, M ③	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen  ☞ A1, C, G, L	<b>Buntes Spargelgemüse-Ragout</b> in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln  ☞ A1, G, L 4,0 BE (AK)	<b>Hacksteak in Bratensoße</b> Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln  ☞ A1, C, L 3,2 BE (AK)	<b>Curryhuhn</b> Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis  ☞ C, G	<b>Gurkensalat »Special«</b>  ☞ C, G, M ②	<b>Süßes Gebäck</b>
<b>Fr.</b> 08.09. 2023	<b>Steinpilz-Cremesuppe</b> mit Steinpilzen und Sahne verfeinert  ☞ G	<b>Wurstpfanne »Jäger Art«</b> vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle  ☞ A1, C, G, L ③ ⑦	<b>Kaiserschmarrn</b> hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott  ☞ A1, C, G	<b>Alaska-Seelachsschnitte</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln  ☞ D, G, L, M 2,7 BE (AK)	<b>Hühnerfrikassee</b> Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis  ☞ C, G, L 3,8 BE (AK)	<b>»Sieben-Schwaben-Topf«</b> paniertes Schweineschnitzel, Maultasche und Schweinelendchen in Rahmsoße, Spätzle mit Bröseln  ☞ A1, C, G, L ⑦	<b>Weißkrautsalat »Cole Slaw«</b>  ☞ C, M ② ③	<b>Fruchtiges Joghurtdessert</b>
<b>Sa.</b> 09.09. 2023	<b>Karotten-Cremesuppe</b> mit Sahne verfeinert  ☞ G, L	<b>Gnocchi in einer Gemüsemischung »Mediterrane Art«</b>  ☞ A1, G	<b>Maccaroni mit Tomatensoße</b> geschnittene Krakauer  ☞ A1, C, G, L, M ⑦	<b>Gemüseintopf nach »Gärtnerin Art«</b> mit frittierten Mettbällchen vom Schwein  ☞ A1, C, L 2,9 BE (AK)	<b>Rindfleisch in Meerrettichsoße</b> Bohngemüse, Salzkartoffeln  ☞ G, L, O 3,0 BE ③ ⑤	<b>Spaghetti »Carbonara«</b> in milder Käsesoße, verfeinert mit geröstetem Speck  ☞ A1, G, L ⑦	<b>Bauernsalat »Griechische Art«</b>  ☞ G, L ② ③	<b>Frisches Obst der Saison</b>
<b>So.</b> 10.09. 2023	<b>Tomaten-Rahmsuppe</b> mit Muschelnudeln und Kräutern  ☞ A1, C, G	<b>Käse-Lauch-Suppe</b> mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur  ☞ A1, G	<b>Truthahnschnitzel »natur«</b> in Rahmsoße, Fingermöhren und Erbsen, Langkornreis  ☞ C, G, L	<b>Saftige Gemüsefrikadelle</b> mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln  ☞ A1, C, G 4,2 BE (AK)	<b>Schweinebraten »Hausmacher Art«</b> in feiner Bratensoße, Gemüse mix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle  ☞ A1, C, G, L, M 3,3 BE (AK)	<b>Putengeschnetzeltes »Försterin Art«</b> in Sahnesoße mit Champignons, Gemüserais  ☞ A1, G, L ⑦	<b>Karottensalat</b>  ☞ ② ③	<b>Feiner Pudding</b>

**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
- ② = mit Konservierungsstoff
- ③ = mit Antioxidationsmittel
- ⑤ = geschwefelt
- ⑦ = mit Nitritpökelsalz
- ⑧ = mit Phosphat
- ⑨ = mit Süßungsmittel(n)
- ⑩ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

### Kennzeichnungen:

Ⓜ = Angepasste Vollkost

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

**Allergen-kennzeichnungen:**  
siehe Rückseite Preisliste

# Speisekarte

04. bis 17. September 2023

Bitte geben Sie Ihre Bestellung  
spätestens am 21. August 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>
<b>Mo.</b> 11.09. 2023	<b>Kartoffel-Spinatsuppe</b> Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. 🍷🍷 G, L	<b>Schweinegulasch »Hausfrauen Art«</b> mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln 🍷🍷🍷 A1, G, L ⑦	<b>Wildlachs</b> in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüse 🍷🍷🍷 A1, D, G	<b>Cremiger Vollmilch-Grießbrei</b> mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) 3,9 BE 🍷🍷 A1, G (AK) ⑬	<b>Hähnchengeschnetzeltes</b> in Sahnesoße mit Gemüsenudeln 3,3 BE 🍷🍷🍷 A1, C, G (AK) ⑬	<b>Hackfleischklößchen</b> in pikanter Zucchini-Paprikasoße, dazu Käse-Maccaroni 🍷🍷🍷 A1, C, G, L	<b>Gurkensalat »Special«</b> 🍷🍷🍷 C, G, M ②	<b>Süßes Gebäck</b>
<b>Di.</b> 12.09. 2023	<b>Broccoli-Rahmsuppe</b> Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. 🍷🍷 G	<b>Gyros vom Schwein</b> auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis 🍷 M	<b>Hähnchenbrustfilet »natur«</b> in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree 🍷🍷 G, L	<b>»Himmel und Erde«</b> Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein 4,0 BE 🍷🍷🍷 A1, C, G, L (AK) ③	<b>Spiegeleier in Senfsoße</b> Salzkartoffeln 3,6 BE 🍷🍷🍷 A1, C, G, M (AK) ⑬	<b>Herzhafte Pfannkuchen</b> mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse 🍷🍷🍷 A1, C, G, L	<b>Weißkrautsalat »Cole Slaw«</b> 🍷 C, M ② ③	<b>Fruchtiges Joghurt dessert</b>
<b>Mi.</b> 13.09. 2023	<b>Steinpilz-Cremesuppe</b> mit Steinpilzen und Sahne verfeinert 🍷🍷 G	<b>Traditionell zubereitete Leberklöße</b> auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln 🍷🍷🍷 A1, C, G	<b>Käsespätzle</b> mit Zwiebelschmelze 🍷🍷🍷 A1, C, G, L	<b>Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff«</b> mit »Hausmacher-Spätzle« 4,6 BE 🍷🍷🍷 A1, C, G, L, M (AK)	<b>Hacksteak</b> in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln 4,0 BE 🍷🍷🍷 A1, C, G, L, M (AK)	<b>Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art«</b> in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln 🍷🍷🍷 A1, C, G, L	<b>Bauernsalat »Griechische Art«</b> 🍷🍷🍷 G, L ② ③	<b>Frisches Obst der Saison</b>
<b>Do.</b> 14.09. 2023	<b>Karotten-Cremesuppe</b> mit Sahne verfeinert 🍷🍷 G, L	<b>Schwäbische Maultaschen</b> (g.g.A.) in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze 🍷🍷 A1, C, L ⑦	<b>2 Kalbsbratwürste</b> in Soße, Spinat und Kartoffelpüree 🍷🍷🍷 G, L	<b>Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße</b> mit Gemüse »Leipziger Allerlei« und Stampfkartoffeln 3,2 BE 🍷🍷🍷 A1, C, G, L (AK)	<b>Lachspfanne</b> Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten 4,3 BE 🍷🍷🍷 A1, D, G (AK)	<b>Hühnerfrikassee</b> mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis 🍷🍷 C, G	<b>Karottensalat</b> 🍷🍷 ② ③	<b>Feiner Pudding</b>
<b>Fr.</b> 15.09. 2023	<b>Tomaten-Rahmsuppe</b> mit Muschelnudeln und Kräutern 🍷🍷 A1, C, G	<b>Gefüllte Gemüseravioli</b> in einer Limetten-Rahmsauce 🍷🍷 A1, C, G	<b>Panierte Jagdwurst</b> mit Tomatensoße, Maccaroni 🍷🍷🍷 A1, C, G, L, M, N ⑦	<b>Gebratene Fischfrikadelle</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree 4,0 BE 🍷🍷🍷 A1, D, G (AK)	<b>Fleischkäse</b> in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree 3,1 BE 🍷🍷🍷 A1, G, L ⑦	<b>Rinderhacksteak</b> mit Karotten-Erbsen-Garnitur in Rahmbratensoße, dazu Petersilienspätzle 🍷🍷🍷 A1, C, G, L	<b>Gurkensalat »Special«</b> 🍷🍷🍷 C, G, M ②	<b>Süßes Gebäck</b>
<b>Sa.</b> 16.09. 2023	<b>Kartoffel-Spinatsuppe</b> Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. 🍷🍷 G, L	<b>Nudeln in Rahmsauce</b> mit Lauch und herzhaftem Schinken 🍷🍷🍷 A1, G, L ③ ⑦	<b>Hacksteak</b> in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln 🍷🍷🍷 A1, C, L ⑦	<b>Festtagssuppe mit Rindfleisch</b> und Grießnockerln 2,0 BE 🍷🍷🍷 A1, C, G, L (AK)	<b>Kesselgulasch</b> Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln 3,3 BE 🍷🍷 A1, C, L (AK)	<b>Herzhafter Nudelteller</b> Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsauce, verfeinert mit Weißwein 🍷🍷🍷 A1, C, G, L	<b>Weißkrautsalat »Cole Slaw«</b> 🍷 C, M ② ③	<b>Fruchtiges Joghurt dessert</b>
<b>So.</b> 17.09. 2023	<b>Broccoli-Rahmsuppe</b> Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli 🍷🍷 G	<b>Paniertes Schweine-schnitzel »Jäger Art«</b> goldgelb gebacken in Champignonsoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln 🍷🍷🍷 A1, G, L	<b>Kohlroulade</b> mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln 🍷🍷🍷 A1, G, L ⑦	<b>Feine Gemüseauswahl</b> mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree 3,3 BE 🍷🍷 A1, G (AK)	<b>Zartes Kalbsgeschnetzeltes</b> Pastinakengemüse, Hörnchennudeln 4,3 BE 🍷🍷 A1, C, L (AK)	<b>Kräuterfisch</b> Alaska-Seelachsfilet mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln 🍷🍷 D, G	<b>Bauernsalat »Griechische Art«</b> 🍷🍷🍷 G, L ② ③	<b>Frisches Obst der Saison</b>

# Bestellschein

5

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

04. bis 10. September 2023

KW 36

# Bestellschein

5

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

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



11. bis 17. September 2023

KW 37

	1	2	3	4	5	6	7	8		1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Mo.</b> 04.09. 2023	<input type="checkbox"/>	<b>Mo.</b> 11.09. 2023	<input type="checkbox"/>														
<b>Di.</b> 05.09. 2023	<input type="checkbox"/>	<b>Di.</b> 12.09. 2023	<input type="checkbox"/>														
<b>Mi.</b> 06.09. 2023	<input type="checkbox"/>	<b>Mi.</b> 13.09. 2023	<input type="checkbox"/>														
<b>Do.</b> 07.09. 2023	<input type="checkbox"/>	<b>Do.</b> 14.09. 2023	<input type="checkbox"/>														
<b>Fr.</b> 08.09. 2023	<input type="checkbox"/>	<b>Fr.</b> 15.09. 2023	<input type="checkbox"/>														
<b>Sa.</b> 09.09. 2023	<input type="checkbox"/>	<b>Sa.</b> 16.09. 2023	<input type="checkbox"/>														
<b>So.</b> 10.09. 2023	<input type="checkbox"/>	<b>So.</b> 17.09. 2023	<input type="checkbox"/>														

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon



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 Leckeres mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	8 Dessert <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>
<b>Mo.</b> 18.09. 2023	<b>Steinpilz-Cremesuppe</b> mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	<b>Bandnudeln Carbonara</b> mit geräuchertem Speck in Käsesoße A1, C, G ⑦	<b>Hähnchenkeule »Landfrau«</b> auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln L	<b>Buntes Spargelgemüse-Ragout</b> in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln 4,0 BE A1, G, L (AK)	<b>Gemüse Eintopf mit Rindfleisch</b> Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln 1,4 BE L (AK)	<b>Stroganoff-Topf</b> geschmortes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	<b>Karottensalat</b> ② ③	<b>Feiner Pudding</b>
<b>Di.</b> 19.09. 2023	<b>Karotten-Cremesuppe</b> mit Sahne verfeinert G, L	<b>Spinat-Käse-Strudel</b> dazu eine Reissnudelpfanne mit Gemüse »mediterrane Art« und Tomatensoße A1, C, G, L	<b>Erbseintopf</b> mit Wiener Würstchen L ⑦	<b>Gebackene Fischstäbchen</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 4,4 BE A1, D, G (AK)	<b>Kartoffel-Gemüsegericht</b> mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce 3,8 BE G, L (AK)	<b>Hähnchenbrustfilet »Spinat &amp; Tomate«</b> in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G	<b>Gurkensalat »Special«</b> C, G, M ②	<b>Süßes Gebäck</b>
<b>Mi.</b> 20.09. 2023	<b>Tomaten-Rahmsuppe</b> mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	<b>Bunte Geflügelpfanne</b> mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle A1, C, G, L	<b>Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaultaschen</b> Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons A1, C, L	<b>Hackbällchen vom Schwein und Rind</b> in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln 2,8 BE A1, C, G (AK)	<b>Sahnegeschmortes vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln</b> 3,3 BE A1, G, L (AK)	<b>Feuertopf</b> scharfer Eintopf aus Kidney-Bohnen, Kartoffeln, buntem Paprika, Mais, Zwiebeln und Speckwürfeln, dazu hausgemachte Cabanossi-Wurst L ⑦	<b>Weißkrautsalat »Cole Slaw«</b> C, M ② ③	<b>Fruchtiges Joghurt dessert</b>
<b>Do.</b> 21.09. 2023	<b>Kartoffel-Spinatsuppe</b> Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	<b>Zwei Rinderfrikadellen</b> auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben A1, C, G, L	<b>Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung</b> Vanillesoße A1, C, G	<b>Goldgelb panierte Hähnchen-Happen</b> (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree 4,1 BE A1, G, L (AK)	<b>Alaska-Seelachsfilet</b> in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln 3,6 BE D, G, M (AK)	<b>Schweineschnitzel »Mailänder Art«</b> paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N ⑦	<b>Bauernsalat »Griechische Art«</b> G, L ② ③	<b>Frisches Obst der Saison</b>
<b>Fr.</b> 22.09. 2023	<b>Broccoli-Rahmsuppe</b> Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	<b>Drei Hackröllchen »Balkan-Art«</b> vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln A1, C	<b>Broccoli-Bandnudeln</b> in Pilz-Sahnesauce A1, C, G, L	<b>Schweineschnitzel in Rahmsauce</b> dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle 4,7 BE A1, C, G, L (AK)	<b>Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsauce</b> mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis 4,4 BE A1, G, L (AK)	<b>Scholle</b> paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	<b>Karottensalat</b> ② ③	<b>Feiner Pudding</b>
<b>Herbstanfang</b> <b>Sa.</b> 23.09. 2023	<b>Steinpilz-Cremesuppe</b> mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	<b>Käse-Lauch-Suppe</b> mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur A1, G	<b>Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße</b> Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	<b>Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf</b> mit Kartoffelwürfeln 2,4 BE (AK)	<b>Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen</b> in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln 2,6 BE A1, C, G (AK)	<b>Hähnchen »Swiss Style«</b> feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesauce mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L	<b>Gurkensalat »Special«</b> C, G, M ②	<b>Süßes Gebäck</b>
<b>So.</b> 24.09. 2023	<b>Karotten-Cremesuppe</b> mit Sahne verfeinert G, L	<b>Frikadelle vom Rind und Schwein</b> in Champignon-Rahmsauce mit Gartengemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L	<b>Kartoffelküchle</b> mit Champignonsoße A1, C, G, L	<b>Senfkrustenbraten vom Schwein</b> in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle 4,2 BE A1, C, G, L, M (AK)	<b>Rindergulasch</b> in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersauce, Salzkartoffeln 3,1 BE G (AK)	<b>Edles Festtagstöpfchen</b> zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in Rahmsauce, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfele A1, A5, C, G, L	<b>Weißkrautsalat »Cole Slaw«</b> C, M ② ③	<b>Fruchtiges Joghurt dessert</b>

**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
- ② = mit Konservierungsstoff
- ③ = mit Antioxidationsmittel
- ⑤ = geschwefelt
- ⑦ = mit Nitritpökelsalz
- ⑧ = mit Phosphat
- ⑨ = mit Süßungsmittel(n)
- ⑩ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

### Kennzeichnungen:

Ⓜ = Angepasste Vollkost

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

**Allergen-kennzeichnungen:**  
siehe Rückseite Preisliste

# Speisekarte

18. Sept. bis 01. Okt. 2023

Bitte geben Sie Ihre Bestellung  
spätestens am 04. September 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>
<b>Mo.</b> 25.09. 2023	<b>Tomaten-Rahmsuppe</b> mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	<b>Spaghetti Bolognese</b> mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein A1, C, L	<b>Gulasch vom Schwein</b> in Bratensoße, Gemüseris G, L	<b>Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße</b> mit Gemüse »Leipziger Allerlei« und Stampfkartoffeln 3,2 BE A1, C, G, L (AK)	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln 3,6 BE A1, C, G, L (AK)	<b>Gekochte Rinderbrust</b> in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln G, L, O (3) (5)	<b>Bauernsalat »Griechische Art«</b> G, L (2) (3)	<b>Frisches Obst der Saison</b>
<b>Di.</b> 26.09. 2023	<b>Kartoffel-Spinatsuppe</b> Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	<b>Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein</b> in Tomatensoße mit Langkornreis A1, C, L	<b>Schinken-Nudeln mit Rührei</b> und magerem, rohem Schinken A1, C, M, N (7)	<b>Cremiger Milchreis</b> mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) 5,1 BE G (AK) (16)	<b>Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße</b> Rote Bete, Kartoffeln 3,0 BE G, L (AK)	<b>Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style«</b> mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G	<b>Karottensalat</b> (2) (3)	<b>Feiner Pudding</b>
<b>Mi.</b> 27.09. 2023	<b>Broccoli-Rahmsuppe</b> Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	<b>Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne</b> mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur 	<b>»Frikadelle Rustika«</b> Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree A1, C, G, L	<b>Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff«</b> mit »Hausmacher-Spätzle« 4,6 BE A1, C, G, L, M (AK)	<b>Nudeleintopf</b> mit Broccoli, Karotten und gewürfelter Schweinefleisch 3,3 BE A1, C (AK)	<b>Putengeschnetzeltes »Försterin Art«</b> in Sahnesoße mit Champignons, Gemüseris A1, G, L (7)	<b>Gurkensalat »Special«</b> C, G, M (2)	<b>Süßes Gebäck</b>
<b>Do.</b> 28.09. 2023	<b>Steinpilz-Cremesuppe</b> mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	<b>Nudeln in Rahmsauce</b> mit Lauch und herzhaftem Schinken A1, G, L (3) (7)	<b>Wirsingeintopf</b> mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln A1, C, L (7)	<b>Hackbraten in Kräutersoße</b> dazu grüne Bohnen »naturell« und Salzkartoffeln 3,7 BE A1, C, G, L (AK)	<b>Gemüseragout</b> mit Petersilienkartoffeln 3,9 BE A1, G, L (AK)	<b>2 Pfefferfrikadellen</b> mit grünem Pfeffer garniert, in Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L (7)	<b>Weißkrautsalat »Cole Slaw«</b> C, M (2) (3)	<b>Fruchtiges Joghurtdessert</b>
<b>Fr.</b> 29.09. 2023	<b>Karotten-Cremesuppe</b> mit Sahne verfeinert G, L	<b>Gyrossuppe</b> mit Schweinegeschnetzeltem G	<b>Fischstäbchen</b> paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	<b>Feine Gemüseauswahl</b> mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree 3,3 BE A1, G (AK)	<b>Hackbraten</b> in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln 3,5 BE A1, C, G, L (AK)	<b>Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art«</b> in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	<b>Bauernsalat »Griechische Art«</b> G, L (2) (3)	<b>Frisches Obst der Saison</b>
<b>Sa.</b> 30.09. 2023	<b>Tomaten-Rahmsuppe</b> mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	<b>Kartoffelspalten mit Linsen</b> in einer Tomaten-Gemüse-Soße L	<b>Kirschenmichel</b> süßer Brötchen-Sauerkirschaufauf, mit Zucker und Zimt garniert A1, A3, H1, C, G	<b>Cremige Erbsensuppe</b> mit bunter Gemüseeinlage 3,1 BE A1, G, L (AK)	<b>Hähnchen-Medaillons</b> in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle 4,0 BE A1, C, G, L (AK) (16)	<b>2 Rinderrouladen</b> »Hausmacher Art«, mit Speck- und Zwiebelnfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, L, M (7)	<b>Karottensalat</b> (2) (3)	<b>Feiner Pudding</b>
<b>Erntedank</b> <b>So.</b> 01.10. 2023	<b>Kartoffel-Spinatsuppe</b> Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	<b>Schwäbisches Linsengericht</b> mit Saitenwürstchen vom Schwein und Spätzle A1, C, L (3) (7)	<b>Schmandschnitzel »Hessische Art«</b> paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsauce, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L	<b>Deutsches Beefsteak</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln 3,6 BE A1, C, L, M (AK)	<b>Rahmgulasch</b> vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln 3,4 BE A1, G, L (AK)	<b>Bunter Gemüse-Mix</b> Blumenkohlrischen, Fingermöhren, Erbsen und Romanobohnen, mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln C, G	<b>Gurkensalat »Special«</b> C, G, M (2)	<b>Süßes Gebäck</b>

# Bestellschein

6

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

18. bis 24. September 2023

KW 38

# Bestellschein

6

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

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



25. Sept. bis 01. Okt. 2023

KW 39

<b>Mo.</b> 18.09. 2023	1	2	3	4	5	6	7	8	<b>Mo.</b> 25.09. 2023	1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Di.</b> 19.09. 2023	1	2	3	4	5	6	7	8	<b>Di.</b> 26.09. 2023	1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Mi.</b> 20.09. 2023	1	2	3	4	5	6	7	8	<b>Mi.</b> 27.09. 2023	1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Do.</b> 21.09. 2023	1	2	3	4	5	6	7	8	<b>Do.</b> 28.09. 2023	1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Fr.</b> 22.09. 2023	1	2	3	4	5	6	7	8	<b>Fr.</b> 29.09. 2023	1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Herbst- anfang</b>																	
<b>Sa.</b> 23.09. 2023	1	2	3	4	5	6	7	8	<b>Sa.</b> 30.09. 2023	1	2	3	4	5	6	7	8
<b>So.</b> 24.09. 2023	1	2	3	4	5	6	7	8	<b>Erntedank</b>								
									<b>So.</b> 01.10. 2023	1	2	3	4	5	6	7	8

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon



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>
<b>Mo.</b> 02.10. 2023	<b>Karotten-Cremesuppe</b> mit Sahne verfeinert  🌿🥛 G, L	<b>Chili con Carne (mild abgeschmeckt)</b> vom Rind mit Langkornreis  🍖 L	<b>Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße</b> Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln  🍗🥬🌿 A1, G, L	<b>Zartes Gulasch vom Rind</b> in Champignonsoße, dazu Gemüse »Leipziger Allerlei« und Kartoffelklöße  3,7 BE 🍖🥛 C, G, L (AK)	<b>Blumenkohl-Käse-Medaillon</b> mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln  3,7 BE 🌿🥛🌿 A1, C, G, L (AK) ①	<b>Scholle</b> paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln  🐟🥬🌿 A1, C, D, G, L, M	<b>Weißkrautsalat »Cole Slaw«</b>  🌿 C, M ② ③	<b>Fruchtiges Joghurtdessert</b>
<b>Tag der dt. Einheit</b> <b>Di.</b> 03.10. 2023	<b>Tomaten-Rahmsuppe</b> mit Muschelnudeln und Kräutern  🌿🥛🌿 A1, C, G	<b>Hausgemachter Aprikosenmichel</b> mit Vanillesoße  🌿🥛🌿 A1, C, G	<b>Hühnersuppentopf »Hausmacher Art«</b> gewürfeltes Huhnfleisch mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten  🍗🌿 A1, C	<b>Geflügelfrikadellen in Soße</b> mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln  3,4 BE 🍗🥛🌿 A1, G, L, M (AK)	<b>Schweineschnitzel »natur«</b> in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln  3,0 BE 🍖🥛🌿 A1, C, G, L, M (AK)	<b>Rucola-Spinat-Spaghetti</b> abgeschmeckt mit mediterranem Pesto aus Rucola und Spinat, Grillgemüse  🌿🥬🌿 A1, H1	<b>Bauernsalat »Griechische Art«</b>  🌿🥛🌿 G, L ② ③	<b>Frisches Obst der Saison</b>
<b>Mi.</b> 04.10. 2023	<b>Kartoffel-Spinatsuppe</b> Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse.  🌿🥛 G, L	<b>Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel</b> in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf  🌿🥛🌿 A1, A4, G, L	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln  🍖🌿 A1, C	<b>Goldgelb panierte Hähnchen-Happen</b> (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree  4,1 BE 🍗🥛🌿 A1, G, L (AK)	<b>Pilzragout »Böhmische Art«</b> mit Serviettenknödeln  4,1 BE 🍖🥛🌿 A1, C, G, L	<b>Schweineschnitzel »Mailänder Art«</b> paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti  🍖🥛🌿 A1, C, G, L, M, N ⑦	<b>Karottensalat</b>  🌿🥬 ② ③	<b>Feiner Pudding</b>
<b>Do.</b> 05.10. 2023	<b>Broccoli-Rahmsuppe</b> Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli.  🌿🥛 G	<b>Geflügelbratwurst in herzhafter Soße</b> mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln  🍗🥛 G, L, M ③	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen  🍖🥛🌿 A1, C, G, L	<b>Buntes Spargelgemüse-Ragout</b> in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln  4,0 BE 🌿🥛🌿 A1, G, L (AK)	<b>Hacksteak in Bratensoße</b> Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln  3,2 BE 🍖🍖🌿 A1, C, L (AK)	<b>Curryhuhn</b> Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis  🍗🥛 C, G	<b>Gurkensalat »Special«</b>  🌿🥛🌿 C, G, M ②	<b>Süßes Gebäck</b>
<b>Fr.</b> 06.10. 2023	<b>Steinpilz-Cremesuppe</b> mit Steinpilzen und Sahne verfeinert  🌿🥛 G	<b>Wurstpfanne »Jäger Art«</b> vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle  🍖🥛🌿 A1, C, G, L ③ ⑦	<b>Kaiserschmarrn</b> hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott  🍖🥛🌿 A1, C, G	<b>Alaska-Seelachsschnitte</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln  2,7 BE 🐟🥛 D, G, L, M (AK)	<b>Hühnerfrikassee</b> Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis  3,8 BE 🍗🥛 C, G, L (AK)	<b>»Sieben-Schwaben-Topf«</b> paniertes Schweineschnitzel, Maultasche und Schweinelendchen in Rahmsoße, Spätzle mit Bröseln  🍖🥛🌿 A1, C, G, L ⑦	<b>Weißkrautsalat »Cole Slaw«</b>  🌿 C, M ② ③	<b>Fruchtiges Joghurtdessert</b>
<b>Sa.</b> 07.10. 2023	<b>Karotten-Cremesuppe</b> mit Sahne verfeinert  🌿🥛 G, L	<b>Gnocchi in einer Gemüsemischung »Mediterrane Art«</b>  🌿🥛🌿 A1, G	<b>Maccaroni mit Tomatensoße</b> geschnittene Krakauer  🍖🥛🌿 A1, C, G, L, M ⑦	<b>Gemüseintopf nach »Gärtnerin Art«</b> mit frittierten Mettbällchen vom Schwein  2,9 BE 🍖🌿 A1, C, L (AK)	<b>Rindfleisch in Meerrettichsoße</b> Bohngemüse, Salzkartoffeln  3,0 BE 🍖🥛 G, L, O ③ ⑤	<b>Spaghetti »Carbonara«</b> in milder Käsesoße, verfeinert mit geröstetem Speck  🍖🥛🌿 A1, G, L ⑦	<b>Bauernsalat »Griechische Art«</b>  🌿🥛🌿 G, L ② ③	<b>Frisches Obst der Saison</b>
<b>So.</b> 08.10. 2023	<b>Tomaten-Rahmsuppe</b> mit Muschelnudeln und Kräutern  🌿🥛🌿 A1, C, G	<b>Käse-Lauch-Suppe</b> mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur  🍗🥛🌿 A1, G	<b>Truthahnschnitzel »natur«</b> in Rahmsoße, Fingermöhren und Erbsen, Langkornreis  🍗🥛 C, G, L	<b>Saftige Gemüsefrikadelle</b> mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln  4,2 BE 🍖🥛🌿 A1, C, G (AK)	<b>Schweinebraten »Hausmacher Art«</b> in feiner Bratensoße, Gemüse mix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle  3,3 BE 🍖🥛🌿 A1, C, G, L, M (AK)	<b>Putengeschnetzeltes »Försterin Art«</b> in Sahnesoße mit Champignons, Gemüserais  🍖🍗🥛🌿 A1, G, L ⑦	<b>Karottensalat</b>  🌿🥬 ② ③	<b>Feiner Pudding</b>

**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
- ② = mit Konservierungsstoff
- ③ = mit Antioxidationsmittel
- ⑤ = geschwefelt
- ⑦ = mit Nitritpökelsalz
- ⑧ = mit Phosphat
- ⑨ = mit Süßungsmittel(n)
- ⑩ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

### Kennzeichnungen:

Ⓜ = Angepasste Vollkost

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

**Allergen-kennzeichnungen:**  
siehe Rückseite Preisliste

# Speisekarte

02. bis 15. Oktober 2023

Bitte geben Sie Ihre Bestellung  
spätestens am 18. September 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>
<b>Mo.</b> 09.10. 2023	<b>Kartoffel-Spinatsuppe</b> Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. 🌿🥛 G, L	<b>Schweinegulasch »Hausfrauen Art«</b> mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln 🍷🥛🥔 A1, G, L ⑦	<b>Wildlachs</b> in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüse 🐟🥛🥔 A1, D, G	<b>Cremiger Vollmilch-Grießbrei</b> mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) 3,9 BE 🌿🥛🥔 A1, G (AK) ⑬	<b>Hähnchengeschnetzeltes</b> in Sahnesoße mit Gemüsenudeln 3,3 BE 🐔🥛🥔 A1, C, G (AK) ⑬	<b>Hackfleischklößchen</b> in pikanter Zucchini-Paprikasoße, dazu Käse-Maccaroni 🍷🥛🥔 A1, C, G, L	<b>Gurkensalat »Special«</b> 🥒🥛🥔 C, G, M ②	<b>Süßes Gebäck</b>
<b>Di.</b> 10.10. 2023	<b>Broccoli-Rahmsuppe</b> Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. 🌿🥛 G	<b>Gyros vom Schwein</b> auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis 🍷 M	<b>Hähnchenbrustfilet »natur«</b> in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree 🐔🥛 G, L	<b>»Himmel und Erde«</b> Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein 4,0 BE 🍷🥛🥔 A1, C, G, L (AK) ③	<b>Spiegeleier in Senfsoße</b> Salzkartoffeln 3,6 BE 🍷🥛🥔 A1, C, G, M (AK) ⑬	<b>Herzhafte Pfannkuchen</b> mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse 🍷🥛🥔 A1, C, G, L	<b>Weißkrautsalat »Cole Slaw«</b> 🌿 C, M ② ③	<b>Fruchtiges Joghurt dessert</b>
<b>Mi.</b> 11.10. 2023	<b>Steinpilz-Cremesuppe</b> mit Steinpilzen und Sahne verfeinert 🌿🥛 G	<b>Traditionell zubereitete Leberklöße</b> auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln 🍷🥛🥔 A1, C, G	<b>Käsespätzle</b> mit Zwiebelschmelze 🍷🥛🥔 A1, C, G, L	<b>Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff«</b> mit »Hausmacher-Spätzle« 4,6 BE 🍷🥛🥔 A1, C, G, L, M (AK)	<b>Hacksteak</b> in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln 4,0 BE 🍷🥛🥔 A1, C, G, L, M (AK)	<b>Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art«</b> in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln 🍷🥛🥔 A1, C, G, L	<b>Bauernsalat »Griechische Art«</b> 🥒🥛🥔 G, L ② ③	<b>Frisches Obst der Saison</b>
<b>Do.</b> 12.10. 2023	<b>Karotten-Cremesuppe</b> mit Sahne verfeinert 🌿🥛 G, L	<b>Schwäbische Maultaschen</b> (g.g.A.) in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze 🍷🥛 A1, C, L ⑦	<b>2 Kalbsbratwürste</b> in Soße, Spinat und Kartoffelpüree 🍷🥛 G, L	<b>Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße</b> mit Gemüse »Leipziger Allerlei« und Stampfkartoffeln 3,2 BE 🌿🥛🥔 A1, C, G, L (AK)	<b>Lachspfanne</b> Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten 4,3 BE 🐟🥛🥔 A1, D, G (AK)	<b>Hühnerfrikassee</b> mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis 🐔🥛 C, G	<b>Karottensalat</b> 🥒🥛 ② ③	<b>Feiner Pudding</b>
<b>Fr.</b> 13.10. 2023	<b>Tomaten-Rahmsuppe</b> mit Muschelnudeln und Kräutern 🌿🥛 A1, C, G	<b>Gefüllte Gemüseravioli</b> in einer Limetten-Rahmsauce 🌿🥛 A1, C, G	<b>Panierte Jagdwurst</b> mit Tomatensoße, Maccaroni 🍷🥛🥔 A1, C, G, L, M, N ⑦	<b>Gebratene Fischfrikadelle</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree 4,0 BE 🐟🥛🥔 A1, D, G (AK)	<b>Fleischkäse</b> in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree 3,1 BE 🍷🥛🥔 A1, G, L ⑦	<b>Rinderhacksteak</b> mit Karotten-Erbsen-Garnitur in Rahmbratensoße, dazu Petersilienspätzle 🍷🥛🥔 A1, C, G, L	<b>Gurkensalat »Special«</b> 🥒🥛🥔 C, G, M ②	<b>Süßes Gebäck</b>
<b>Sa.</b> 14.10. 2023	<b>Kartoffel-Spinatsuppe</b> Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. 🌿🥛 G, L	<b>Nudeln in Rahmsauce</b> mit Lauch und herzhaftem Schinken 🍷🥛🥔 A1, G, L ③ ⑦	<b>Hacksteak</b> in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln 🍷🥛🥔 A1, C, L ⑦	<b>Festtagssuppe mit Rindfleisch</b> und Grießnockerln 2,0 BE 🍷🥛🥔 A1, C, G, L (AK)	<b>Kesselgulasch</b> Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln 3,3 BE 🍷🥛 A1, C, L (AK)	<b>Herzhafter Nudelteller</b> Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsauce, verfeinert mit Weißwein 🍷🥛🥔 A1, C, G, L	<b>Weißkrautsalat »Cole Slaw«</b> 🌿 C, M ② ③	<b>Fruchtiges Joghurt dessert</b>
<b>So.</b> 15.10. 2023	<b>Broccoli-Rahmsuppe</b> Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli 🌿🥛 G	<b>Paniertes Schweine-schnitzel »Jäger Art«</b> goldgelb gebacken in Champignonsoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln 🍷🥛🥔 A1, G, L	<b>Kohlroulade</b> mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln 🍷🥛🥔 A1, G, L ⑦	<b>Feine Gemüseauswahl</b> mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree 3,3 BE 🌿🥛🥔 A1, G (AK)	<b>Zartes Kalbsgeschnetzeltes</b> Pastinakengemüse, Hörnchennudeln 4,3 BE 🍷🥛 A1, C, L (AK)	<b>Kräuterfisch</b> Alaska-Seelachsfilet mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln 🐟🥛 D, G	<b>Bauernsalat »Griechische Art«</b> 🥒🥛🥔 G, L ② ③	<b>Frisches Obst der Saison</b>

# Bestellschein

7

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

02. bis 08. Oktober 2023

KW 40

# Bestellschein

7

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

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



09. bis 15. Oktober 2023

KW 41

	1	2	3	4	5	6	7	8		1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Mo.</b> 02.10. 2023	<input type="checkbox"/>	<b>Mo.</b> 09.10. 2023	<input type="checkbox"/>														
Tag der dt. Einheit																	
<b>Di.</b> 03.10. 2023	<input type="checkbox"/>	<b>Di.</b> 10.10. 2023	<input type="checkbox"/>														
<b>Mi.</b> 04.10. 2023	<input type="checkbox"/>	<b>Mi.</b> 11.10. 2023	<input type="checkbox"/>														
<b>Do.</b> 05.10. 2023	<input type="checkbox"/>	<b>Do.</b> 12.10. 2023	<input type="checkbox"/>														
<b>Fr.</b> 06.10. 2023	<input type="checkbox"/>	<b>Fr.</b> 13.10. 2023	<input type="checkbox"/>														
<b>Sa.</b> 07.10. 2023	<input type="checkbox"/>	<b>Sa.</b> 14.10. 2023	<input type="checkbox"/>														
<b>So.</b> 08.10. 2023	<input type="checkbox"/>	<b>So.</b> 15.10. 2023	<input type="checkbox"/>														

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon



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>
<b>Mo.</b> 16.10. 2023	<b>Steinpilz-Cremesuppe</b> mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	<b>Bandnudeln Carbonara</b> mit geräuchertem Speck in Käsesoße A1, C, G ⑦	<b>Hähnchenkeule »Landfrau«</b> auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln L	<b>Buntes Spargelgemüse-Ragout</b> in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln 4,0 BE A1, G, L (AK)	<b>Gemüse Eintopf mit Rindfleisch</b> Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln 1,4 BE L (AK)	<b>Stroganoff-Topf</b> geschmortes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	<b>Karottensalat</b> ② ③	<b>Feiner Pudding</b>
<b>Di.</b> 17.10. 2023	<b>Karotten-Cremesuppe</b> mit Sahne verfeinert G, L	<b>Spinat-Käse-Strudel</b> dazu eine Reissnudelpfanne mit Gemüse »mediterrane Art« und Tomatensoße A1, C, G, L	<b>Erbseintopf</b> mit Wiener Würstchen L ⑦	<b>Gebackene Fischstäbchen</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 4,4 BE A1, D, G (AK)	<b>Kartoffel-Gemüsegericht</b> mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce 3,8 BE G, L (AK)	<b>Hähnchenbrustfilet »Spinat &amp; Tomate«</b> in Blattspinat-Käsesauce mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G	<b>Gurkensalat »Special«</b> C, G, M ②	<b>Süßes Gebäck</b>
<b>Mi.</b> 18.10. 2023	<b>Tomaten-Rahmsuppe</b> mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	<b>Bunte Geflügelpfanne</b> mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle A1, C, G, L	<b>Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaultaschen</b> Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons A1, C, L	<b>Hackbällchen vom Schwein und Rind</b> in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln 2,8 BE A1, C, G (AK)	<b>Sahnegeschmortes vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln</b> 3,3 BE A1, G, L (AK)	<b>Feuertopf</b> scharfer Eintopf aus Kidney-Bohnen, Kartoffeln, buntem Paprika, Mais, Zwiebeln und Speckwürfeln, dazu hausgemachte Cabanossi-Wurst L ⑦	<b>Weißkrautsalat »Cole Slaw«</b> C, M ② ③	<b>Fruchtiges Joghurt Dessert</b>
<b>Do.</b> 19.10. 2023	<b>Kartoffel-Spinatsuppe</b> Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	<b>Zwei Rinderfrikadellen</b> auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben A1, C, G, L	<b>Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung</b> Vanillesoße A1, C, G	<b>Goldgelb panierte Hähnchen-Happen</b> (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree 4,1 BE A1, G, L (AK)	<b>Alaska-Seelachsfilet</b> in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln 3,6 BE D, G, M (AK)	<b>Schweineschnitzel »Mailänder Art«</b> paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N ⑦	<b>Bauernsalat »Griechische Art«</b> G, L ② ③	<b>Frisches Obst der Saison</b>
<b>Fr.</b> 20.10. 2023	<b>Broccoli-Rahmsuppe</b> Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	<b>Drei Hackröllchen »Balkan-Art«</b> vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln A1, C	<b>Broccoli-Bandnudeln</b> in Pilz-Sahnesauce A1, C, G, L	<b>Schweineschnitzel in Rahmsauce</b> dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle 4,7 BE A1, C, G, L (AK)	<b>Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsauce</b> mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis 4,4 BE A1, G, L (AK)	<b>Scholle</b> paniert und goldbraun gebraten, Kräutersauce, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	<b>Karottensalat</b> ② ③	<b>Feiner Pudding</b>
<b>Sa.</b> 21.10. 2023	<b>Steinpilz-Cremesuppe</b> mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	<b>Käse-Lauch-Suppe</b> mit Geflügelhack und einer Frühlingzwiebel Garnitur A1, G	<b>Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße</b> Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	<b>Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf</b> mit Kartoffelwürfeln 2,4 BE (AK)	<b>Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen</b> in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln 2,6 BE A1, C, G (AK)	<b>Hähnchen »Swiss Style«</b> feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesauce mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L	<b>Gurkensalat »Special«</b> C, G, M ②	<b>Süßes Gebäck</b>
<b>So.</b> 22.10. 2023	<b>Karotten-Cremesuppe</b> mit Sahne verfeinert G, L	<b>Frikadelle vom Rind und Schwein</b> in Champignon-Rahmsauce mit Gartengemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L	<b>Kartoffelküchle</b> mit Champignonsoße A1, C, G, L	<b>Senfkrustenbraten vom Schwein</b> in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle 4,2 BE A1, C, G, L, M (AK)	<b>Rindergulasch</b> in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersauce, Salzkartoffeln 3,1 BE G (AK)	<b>Edles Festtagstöpfchen</b> zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in Rahmsauce, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe A1, A5, C, G, L	<b>Weißkrautsalat »Cole Slaw«</b> C, M ② ③	<b>Fruchtiges Joghurt Dessert</b>

**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
- ② = mit Konservierungsstoff
- ③ = mit Antioxidationsmittel
- ⑤ = geschwefelt
- ⑦ = mit Nitritpökelsalz
- ⑧ = mit Phosphat
- ⑨ = mit Süßungsmittel(n)
- ⑩ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

### Kennzeichnungen:

Ⓜ = Angepasste Vollkost

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

**Allergen-kennzeichnungen:**  
siehe Rückseite Preisliste

# Speisekarte

16. bis 29. Oktober 2023

Bitte geben Sie Ihre Bestellung  
spätestens am 02. Oktober 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>
<b>Mo.</b> 23.10. 2023	<b>Tomaten-Rahmsuppe</b> mit Muschelnudeln und Kräutern    A1, C, G	<b>Spaghetti Bolognese</b> mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein    A1, C, L	<b>Gulasch vom Schwein</b> in Bratensoße, Gemüseris   G, L	<b>Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße</b> mit Gemüse »Leipziger Allerlei« und Stampfkartoffeln 3,2 BE    A1, C, G, L 	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln 3,6 BE    A1, C, G, L 	<b>Gekochte Rinderbrust</b> in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln   G, L, O  	<b>Bauernsalat »Griechische Art«</b>    G, L  	<b>Frisches Obst der Saison</b>
<b>Di.</b> 24.10. 2023	<b>Kartoffel-Spinatsuppe</b> Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse.   G, L	<b>Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein</b> in Tomatensoße mit Langkornreis   A1, C, L	<b>Schinken-Nudeln mit Rührei</b> und magerem, rohem Schinken   A1, C, M, N 	<b>Cremiger Milchreis</b> mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) 5,1 BE   G  	<b>Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße</b> Rote Bete, Kartoffeln 3,0 BE   G, L 	<b>Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style«</b> mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln    A1, G	<b>Karottensalat</b>   	<b>Feiner Pudding</b>
<b>Mi.</b> 25.10. 2023	<b>Broccoli-Rahmsuppe</b> Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli.   G	<b>Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne</b> mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur  	<b>»Frikadelle Rustika«</b> Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree    A1, C, G, L	<b>Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff«</b> mit »Hausmacher-Spätzle« 4,6 BE    A1, C, G, L, M 	<b>Nudeleintopf</b> mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch 3,3 BE   A1, C 	<b>Putengeschnetzeltes »Försterin Art«</b> in Sahnesoße mit Champignons, Gemüseris    A1, G, L 	<b>Gurkensalat »Special«</b>    C, G, M 	<b>Süßes Gebäck</b>
<b>Do.</b> 26.10. 2023	<b>Steinpilz-Cremesuppe</b> mit Steinpilzen und Sahne verfeinert   G	<b>Nudeln in Rahmsauce</b> mit Lauch und herzhaftem Schinken    A1, G, L  	<b>Wirsingeintopf</b> mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln    A1, C, L 	<b>Hackbraten in Kräutersoße</b> dazu grüne Bohnen »naturell« und Salzkartoffeln 3,7 BE    A1, C, G, L 	<b>Gemüseragout</b> mit Petersilienkartoffeln 3,9 BE    A1, G, L 	<b>2 Pfefferfrikadellen</b> mit grünem Pfeffer garniert, in Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln    A1, C, L 	<b>Weißkrautsalat »Cole Slaw«</b>  C, M  	<b>Fruchtiges Joghurtdessert</b>
<b>Fr.</b> 27.10. 2023	<b>Karotten-Cremesuppe</b> mit Sahne verfeinert   G, L	<b>Gyrossuppe</b> mit Schweinegeschnetzeltem   G	<b>Fischstäbchen</b> paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln    A1, C, D, G, L, M	<b>Feine Gemüseauswahl</b> mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree 3,3 BE    A1, G 	<b>Hackbraten</b> in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln 3,5 BE    A1, C, G, L 	<b>Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art«</b> in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln     A1, C, G, L	<b>Bauernsalat »Griechische Art«</b>    G, L  	<b>Frisches Obst der Saison</b>
<b>Sa.</b> 28.10. 2023	<b>Tomaten-Rahmsuppe</b> mit Muschelnudeln und Kräutern    A1, C, G	<b>Kartoffelspalten mit Linsen</b> in einer Tomaten-Gemüse-Soße   L	<b>Kirschenmichel</b> süßer Brötchen-Sauerkirschaufauf, mit Zucker und Zimt garniert    A1, A3, H1, C, G	<b>Cremige Erbsensuppe</b> mit bunter Gemüseeinlage 3,1 BE    A1, G, L 	<b>Hähnchen-Medaillons</b> in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle 4,0 BE    A1, C, G, L  	<b>2 Rinderrouladen</b> »Hausmacher Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln    A1, L, M 	<b>Karottensalat</b>   	<b>Feiner Pudding</b>
<b>So.</b> 29.10. 2023	<b>Kartoffel-Spinatsuppe</b> Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse.   G, L	<b>Schwäbisches Linsengericht</b> mit Saitenwürstchen vom Schwein und Spätzle    A1, C, L  	<b>Schmandschnitzel »Hessische Art«</b> paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsauce, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln    A1, C, G, L	<b>Deutsches Beefsteak</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln 3,6 BE    A1, C, L, M 	<b>Rahmgulasch</b> vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln 3,4 BE    A1, G, L 	<b>Bunter Gemüse-Mix</b> Blumenkohlrisotto, Fingermöhren, Erbsen und Romanobohnen, mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln   C, G	<b>Gurkensalat »Special«</b>    C, G, M 	<b>Süßes Gebäck</b>

# Bestellschein

8

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

16. bis 22. Oktober 2023

KW 42

# Bestellschein

8

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

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



23. bis 29. Oktober 2023

KW 43

	1	2	3	4	5	6	7	8		1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Mo.</b> 16.10. 2023	<input type="checkbox"/>	<b>Mo.</b> 23.10. 2023	<input type="checkbox"/>														
<b>Di.</b> 17.10. 2023	<input type="checkbox"/>	<b>Di.</b> 24.10. 2023	<input type="checkbox"/>														
<b>Mi.</b> 18.10. 2023	<input type="checkbox"/>	<b>Mi.</b> 25.10. 2023	<input type="checkbox"/>														
<b>Do.</b> 19.10. 2023	<input type="checkbox"/>	<b>Do.</b> 26.10. 2023	<input type="checkbox"/>														
<b>Fr.</b> 20.10. 2023	<input type="checkbox"/>	<b>Fr.</b> 27.10. 2023	<input type="checkbox"/>														
<b>Sa.</b> 21.10. 2023	<input type="checkbox"/>	<b>Sa.</b> 28.10. 2023	<input type="checkbox"/>														
<b>So.</b> 22.10. 2023	<input type="checkbox"/>	<b>So.</b> 29.10. 2023	<input type="checkbox"/>														

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon



Arbeiter-Samariter-Bund