

Zu Hause genießen …



Menü	1 Tagessuppe Lieferung nur mit Hauptgericht	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker (teilw. mit Angabe der Broteinheiten)	5 Leckeres mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Mo. **23.11.2026**	**Kürbissuppe** mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert	**Chili con Carne (mild abgeschmeckt)** vom Rind mit Langkornreis L	**Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße** Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	**Zartes Gulasch vom Rind** in Champignonsoße, dazu Gemüse »Leipziger Allerlei« und Kartoffelklöße **3,7 BE** C, G, L (AK)	**Blumenkohl-Käse-Medaillon** mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln **3,7 BE** A1, C, G, L (AK)	**Scholle** paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, M	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M ② ③	**Fruchtiges Joghurtdessert**
Di. **24.11.2026**	**Tomaten-Rahmsuppe** mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	**Geschnittene Bockwurst vom Schwein** mit Kartoffeln in würziger Soße »nach Art Kartoffelsalat« verfeinert mit Gurken und Dill L, M	**Hühnersuppentopf »Hausmacher Art«** gewürfeltes Huhnfleisch mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten A1, C	**Geflügelfrikadellen in Soße** mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln **3,4 BE** A1, G, L, M (AK)	**Schweineschnitzel »natur«** in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln **3,0 BE** A1, C, G, L, M (AK)	**Rucola-Spinat-Spaghetti** mit Grillgemüse, abgeschmeckt mit Pesto mediterraner Art aus Rucola und Spinat H1, A1	**Bauernsalat »Griechische Art«** G, L ② ③	**Frisches Obst der Saison**
Mi. **25.11.2026**	**Kartoffel-Spinatsuppe** Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	**Schweinebraten in Soße** mit Apfelrotkohl und Spätzle A1, C	**Paniertes Schweineschnitzel** mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C	**Spaghetti »Napoli Art«** mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße **6,1 BE** A1, C, G (AK)	**Pilzragout »Böhmische Art«** mit Serviettenknödeln **3,1 BE** A1, C, G, L	**Schweineschnitzel »Mailänder Art«** paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N ③ ⑦	**Karottensalat** ② ③	**Feiner Pudding**
Do. **26.11.2026**	**Broccoli-Rahmsuppe** Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	**Spiralnudeln in Käsesoße** mit Tomatenwürfel-Garnitur A1, G, L	**Königsberger Klopse** in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L	**Bunte Gemüseplatte** mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln **3,2 BE** G, L (AK)	**Hacksteak in Bratensoße** Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln **3,2 BE** A1, C, L (AK)	**Curryhuhn** Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis C, G	**Gurkensalat »Special«** C, G, M ②	**Süßes Gebäck**
Fr. **27.11.2026**	**Steinpilz-Cremesuppe** mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	**Gemüse-Kartoffel-Eintopf** mit geschnittener Mettwurst vom Schwein L	**Kaiserschmarrn** hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott A1, C, G	**Alaska-Seelachsschnitte** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln **2,7 BE** D, G, L, M (AK)	**Hühnerfrikassee** Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis **3,8 BE** C, G, L (AK)	**»Sieben-Schwaben-Topf«** paniertes Schweineschnitzel, Maultasche und Schweinelendchen in Rahmsoße, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L ③ ⑦	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M ② ③	**Fruchtiges Joghurtdessert**
Sa. **28.11.2026**	**Kürbissuppe** mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert	**Gemüsesuppe Minestrone »italienischer Art«** mit Muschelnudeln, Gemüseeinlage und Kräutern verfeinert A1, L	**Maccaroni mit Tomatensoße** geschnittene Krakauer A1, C, G, L, M ⑦	**Traditionell zubereitete Leberklöße** auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln **3,5 BE** A1, C, G	**Rindfleisch in Meerrettichsoße** Bohnengemüse, Salzkartoffeln **3,0 BE** G, L, O ③ ⑤	**Spaghetti »Carbonara«** in milder Käsesoße, verfeinert mit geröstetem Speck A1, G, L ③ ⑦	**Bauernsalat »Griechische Art«** G, L ② ③	**Frisches Obst der Saison**
1. Advent **So.** **29.11.2026**	**Tomaten-Rahmsuppe** mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	**Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße** dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree A1, C, G, L, M	**Truthahnschnitzel »natur«** in Rahmsoße, Fingermöhrchen und Erbsen, Langkornreis C, G, L	**Saftige Gemüsefrikadelle** mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln **4,2 BE** A1, C, G (AK)	**Schweinebraten »Hausmacher Art«** in feiner Bratensoße, Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle **3,3 BE** A1, C, G, L, M (AK)	**Putengeschnetzeltes »Försterin Art«** in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis A1, G, L ③ ⑦	**Karottensalat** ② ③	**Feiner Pudding**

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen

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

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

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

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

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

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

Zusatzstoffe:
① = mit Farbstoff
② = mit Konservierungsstoff
③ = mit Antioxidationsmittel
⑤ = geschwefelt
⑦ = mit Nitritpökelsalz
⑧ = mit Phosphat
⑨ = mit Süßungsmittel(n)
⑯ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Kennzeichnungen:
(AK) = Angepasste Vollkost

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

Allergen-kennzeichnungen:
siehe Rückseite Preisliste



Speisekarte

23. Nov. bis 06. Dez. 2026

Bitte geben Sie Ihre Bestellung spätestens am 9. November 2026 ab.

Menü	1 Tagessuppe Lieferung nur mit Hauptgericht	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker (teilw. mit Angabe der Broteinheiten)	5 Leckeres mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Mo. **30.11.** **2026**	**Kartoffel-Spinatsuppe** Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	**Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße** mit Erbsen und Spiralnudeln A1, C, G, L, M	**Wildlachs** glasiert, in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis A1, D, G	**Cremiger Vollmilch-Grießbrei** mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) **3,9 BE** A1, G AK 16	**Hähnchengeschnetzeltes** in Sahnesoße mit Gemüsenudeln **3,3 BE** A1, C, G AK 16	**Hackfleischklößchen** in pikanter Zucchini-Paprikasoße, dazu Käse-Maccaroni A1, C, G, L	**Gurkensalat »Special«** C, G, M 2	**Süßes Gebäck**
Di. **01.12.** **2026**	**Broccoli-Rahmsuppe** Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	**Jagdwursttopf vom Schwein** mit milder Tomatensoße, dazu Spiralnudeln A1, M	**Hähnchenbrustfilet »natur«** in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree G, L	**Hackbraten in Kräutersoße** dazu grüne Bohnen »naturell« und Salzkartoffeln **3,7 BE** A1, C, G, L AK	**Spiegeleier in Senfsoße** Salzkartoffeln **3,6 BE** A1, C, G, M AK 16	**Herzhafte Pfannkuchen** 3 Pfannkuchen aus eigener Herstellung, mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse A1, C, G, L	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M 2 3	**Fruchtiges Joghurtdessert**
Mi. **02.12.** **2026**	**Steinpilz-Cremesuppe** mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	**Hähnchentopf** mit Gemüsereis G, L, M	**Käsespätzle** mit Zwiebelschmelze A1, C, G, L	**Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff«** mit »Hausmacher-Spätzle« **4,6 BE** A1, C, G, L, M AK	**Hacksteak** in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln **4,0 BE** A1, C, G, L, M AK	**Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art«** in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	**Bauernsalat »Griechische Art«** G, L 2 3	**Frisches Obst der Saison**
Do. **03.12.** **2026**	**Kürbissuppe** mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert	**Rührei** mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln C, G AK	**2 Kalbsbratwürste** in Soße, Spinat und Kartoffelpüree G, L	**Schwäbische Maultaschen** (g.g.A.) in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze **5,5 BE** A1, C, L 7	**Nudel-Pfanne mit Lachsfiletstücken** Lachsfiletstücke mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Zucchiniwürfeln und Cherrytomaten **3,9 BE** A1, D, G AK	**Hühnerfrikassee** mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis C, G	**Karottensalat** 2 3	**Feiner Pudding**
Fr. **04.12.** **2026**	**Tomaten-Rahmsuppe** mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	**Cremiges Rahmgemüse** aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln A1, C, G, L	**Panierte Jagdwurst** mit Tomatensoße, Maccaroni A1, C, G, L, M, N 7	**Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln **4,0 BE** A1, D, G, L AK	**Fleischkäse** in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree **3,1 BE** A1, G, L 7	**Rinderhacksteak** mit Karotten-Erbsen-Garnitur in Rahmbratensoße, dazu Petersilienspätzle A1, C, G, L	**Gurkensalat »Special«** C, G, M 2	**Süßes Gebäck**
Sa. **05.12.** **2026**	**Kartoffel-Spinatsuppe** Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	**Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei** mit Pflaumenkompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) A1, G AK 16	**2 Frikadellen** in herzhafter Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree **wieder da!** A1, C, G, L 3 7	**Festtagssuppe mit Rindfleisch** und Grießnockerln **2,0 BE** A1, C, G, L AK	**Kesselgulasch** Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln **3,3 BE** A1, C, L AK	**Herzhafter Nudelteller** Nudelkreation aus Käsespätzle, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, mit Weißwein A1, C, G, L	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M 2 3	**Fruchtiges Joghurtdessert**
2. Advent **So.** **06.12.** **2026**	**Broccoli-Rahmsuppe** Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	**Hähnchenfilets in einer süß-sauren Soße »asiatischer Art«** mit Langkornreis F	**Kohlroulade** mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln A1, G, L 3 7	**Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße** mit Gemüse »Leipziger Allerlei« und Stampfkartoffeln **3,2 BE** A1, C, G, L AK	**Zartes Kalbsgeschnetzeltes** Pastinakengemüse, Hörnchennudeln **4,3 BE** A1, C, L AK	**Kräuterfisch** Alaska-Seelachsfiletschnitte mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G	**Bauernsalat »Griechische Art«** G, L 2 3	**Frisches Obst der Saison**

Wir helfen hier und jetzt.
asb-mittelhessen.de/speisekarten

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen

ASB Arbeiter-Samariter-Bund

Bestellschein

1

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

23. bis 29. November 2026 **KW 48**

	1	2	3	4	5	6	7	8
Mo. 23.11. 2026	○	○	○	○	○	○	○	○
Di. 24.11. 2026	○	○	○	○	○	○	○	○
Mi. 25.11. 2026	○	○	○	○	○	○	○	○
Do. 26.11. 2026	○	○	○	○	○	○	○	○
Fr. 27.11. 2026	○	○	○	○	○	○	○	○
Sa. 28.11. 2026	○	○	○	○	○	○	○	○
1. Advent								
So. 29.11. 2026	○	○	○	○	○	○	○	○

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

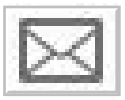
Telefon

Bestellschein

1

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

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



30. Nov. bis 06. Dez. 2026 **KW 49**

	1	2	3	4	5	6	7	8
Mo. 30.11. 2026	○	○	○	○	○	○	○	○
Di. 01.12. 2026	○	○	○	○	○	○	○	○
Mi. 02.12. 2026	○	○	○	○	○	○	○	○
Do. 03.12. 2026	○	○	○	○	○	○	○	○
Fr. 04.12. 2026	○	○	○	○	○	○	○	○
Sa. 05.12. 2026	○	○	○	○	○	○	○	○
2. Advent								
So. 06.12. 2026	○	○	○	○	○	○	○	○

ASB
Arbeiter-Samariter-Bund



Zu Hause genießen …



Menü	1 Tagessuppe Lieferung nur mit Hauptgericht	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker (teilw. mit Angabe der Broteinheiten)	5 Leckeres mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Mo. 07.12. 2026	**Steinpilz-Cremesuppe** mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	**Vegetarisches Kartoffelgulasch** mit Paprika und Bohnen L	**Hähnchenkeule »Landfrau«** auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln L	**Bandnudeln Carbonara** mit geräuchertem Speck in Käsesoße **4,3 BE** A1, C, G ⑦	**Gemüseeintopf mit Rindfleisch** Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln **1,4 BE** L Ⓐⓚ	**Stroganoff-Topf** geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	**Karottensalat** ② ③	**Feiner Pudding**
Di. 08.12. 2026	**Kürbissuppe** mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert	**Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomtatensoße** dazu Gemüsereis A1, C, L	**Kartoffelsuppe »Norddeutsche Art«** mit geschnittener Bockwurst L, M ③ ⑦	**Gebackene Fischstäbchen** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree **4,4 BE** A1, D, G Ⓐⓚ	**Kartoffel-Gemüsegericht** mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße **3,8 BE** G, L Ⓐⓚ	**Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate«** in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G	**Gurkensalat »Special«** C, G, M ②	**Süßes Gebäck**
Mi. 09.12. 2026	**Tomaten-Rahmsuppe** mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	**Räuberpfanne** vom Rind und Schwein mit Nudeln A1, L, M	**Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaultaschen** Karotten, Paprika, Erbsen, Mais und Champignons A1, C, L	**Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße** mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln **2,5 BE** A1, G, L Ⓐⓚ	**Sahnegeschnetzeltes** vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln **3,3 BE** A1, G, L Ⓐⓚ	**Süßkartoffel-Curry** mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen und Lauchzwiebeln, dazu Basmati-Reis	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M ② ③	**Fruchtiges Joghurtdessert**
Do. 10.12. 2026	**Kartoffel-Spinatsuppe** Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	**Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße** mit Kräutern verfeinert dazü Gemüse-Reis A1, G, L, M	**Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung** Vanillesoße A1, C, G	**Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße** dazu Wirsinggemüse und Spätzle **4,3 BE** A1, C, G, L	**Alaska-Seelachsfilet** in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln **3,6 BE** D, G, M Ⓐⓚ	**Schweineschnitzel »Mailänder Art«** paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N ③ ⑦	**Bauernsalat »Griechische Art«** G, L ② ③	**Frisches Obst der Saison**
Fr. 11.12. 2026	**Broccoli-Rahmsuppe** Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	**Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Rahmsoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis A1, D, G, L	**Broccoli-Bandnudeln** in Pilz-Sahnesoße A1, C, G, L	**Schweineschnitzel in Rahmsoße** dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle **4,7 BE** A1, C, G, L Ⓐⓚ	**Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsoße** mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis **4,4 BE** A1, G, L Ⓐⓚ	**Scholle** paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, M	**Karottensalat** ② ③	**Feiner Pudding**
Sa. 12.12. 2026	**Steinpilz-Cremesuppe** mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	**Käse-Lauch-Suppe** mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur A1, G	**Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße** Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	**Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf** mit Kartoffelwürfeln **2,4 BE** Ⓐⓚ	**Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen** in heller Soße, Fingermöhrchen, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln **2,6 BE** A1, C, G Ⓐⓚ	**Hähnchen »Swiss Style«** feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L	**Gurkensalat »Special«** C, G, M ②	**Süßes Gebäck**
3. Advent **So.** 13.12. 2026	**Kürbissuppe** mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert	**Gemüsepfanne »asiatischer Art« in süß-saurer Soße** mit Langkornreis A1, F, L	**Hacksteak in Rahmsoße** Blumenkohl, Salzkartoffeln **wieder da!** A1, C, G, L ③ ⑦	**Herzhafter Krustenbraten vom Schwein** in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen **4,2 BE** A1, A3, C, G, L	**Rindergulasch** in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln **3,1 BE** G Ⓐⓚ	**Edles Festtagstöpfchen** zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in feiner Rahmsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfle A5, A1, C, G, L	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M ② ③	**Fruchtiges Joghurtdessert**

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

Zusatzstoffe:
① = mit Farbstoff
② = mit Konservierungsstoff
③ = mit Antioxidationsmittel
⑤ = geschwefelt
⑦ = mit Nitritpökelsalz
⑧ = mit Phosphat
⑨ = mit Süßungsmittel(n)
⑯ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Kennzeichnungen:
Ⓐⓚ = Angepasste Vollkost

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

Allergen-kennzeichnungen:
siehe Rückseite Preisliste



Speisekarte

07. bis 20. Dezember 2026

Bitte geben Sie Ihre Bestellung spätestens am 23. November 2026 ab.

Menü	1 Tagessuppe Lieferung nur mit Hauptgericht	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker (teilw. mit Angabe der Broteinheiten)	5 Leckeres mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Mo. **14.12.2026**	**Tomaten-Rahmsuppe** mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	**Penne-Nudeln mit Hackfleischsoße** vom Rind A1, G	**Königsberger Klopse** in Kapernsoße, Landkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G	**»Westfälisches Zwiebelfleisch« Zartes Rindfleisch** in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln **3,4 BE** A1, G, L,M (7)	**Omlettrolle mit Spinatfüllung** Rahmgemüse, Salzkartoffeln **neu** **4,3 BE** C, F, G, L (AK)	**Gekochte Rinderbrust** in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln G, L, O (3) (5)	**Bauernsalat »Griechische Art«** G, L (2) (3)	**Frisches Obst der Saison**
Di. **15.12.2026**	**Kartoffel-Spinatsuppe** Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	**Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei** mit Pflaumenkompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) **wieder da!** A1, G (AK) (16)	**Schinken-Nudeln mit Rührei** und magerem, rohem Schinken A1, C, M, N (7)	**Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein** in Tomatensoße mit Langkornreis **6,1 BE** A1, C, L	**Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße** Rote Bete, Kartoffeln **3,0 BE** G, L (AK)	**Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style«** mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G	**Karottensalat** (2) (3)	**Feiner Pudding**
Mi. **16.12.2026**	**Broccoli-Rahmsuppe** Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	**Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße** mit Zucchini und Paprika A1, G	**Schmandschnitzel »Hessische Art«** paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L	**Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln **3,0 BE** D, G, L, M (AK)	**Nudeleintopf** mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch **3,3 BE** A1, C (AK)	**Putengeschnetzeltes »Försterin Art«** in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis A1, G, L (3) (7)	**Gurkensalat »Special«** C, G, M (2)	**Süßes Gebäck**
Do. **17.12.2026**	**Steinpilz-Cremesuppe** mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	**Hähnchentopf** mit Gemüsereis G, L, M	**Erbseneintopf** mit Wiener Würstchen L (3) (7)	**Hähnchenfilets »Gärtnerin Art«** in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis **4,2 BE** A1, G, L (AK)	**Gemüseragout** mit Petersilienkartoffeln **3,9 BE** A1, G, L (AK)	**2 Pfefferfrikadellen** mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L (3) (7)	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M (2) (3)	**Fruchtiges Joghurtdessert**
Fr. **18.12.2026**	**Kürbissuppe** mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert	**Gefüllte Gemüseravioli** in einer Limetten-Rahmsoße A1, C, G	**Fischstäbchen** paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	**Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff«** mit »Hausmacher-Spätzle« **4,6 BE** A1, C, G, L, M (AK)	**Hackbraten** in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln **3,5 BE** A1, C, G, L (AK)	**Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art«** in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	**Bauernsalat »Griechische Art«** G, L (2) (3)	**Frisches Obst der Saison**
Sa. **19.12.2026**	**Tomaten-Rahmsuppe** mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	**Weiße-Bohnen-Eintopf** mit Speck L	**Apfelstrudel** mit Vanillesoße A1, G	**Rheinischer Sauerbraten vom Rind** mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße **5,1 BE** A1, C, G, L (AK)	**Hähnchen-Medaillons** in heller Soße, mit Käse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle **4,0 BE** A1, C, G, L (AK) (16)	**Nudelplatte** Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricotta-füllung in Kräuter-Sahnesoße A1, C, G, L	**Karottensalat** (2) (3)	**Feiner Pudding**
4. Advent **So.** **20.12.2026**	**Kartoffel-Spinatsuppe** Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	**Feine Gemüseauswahl** mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree A1, G (AK)	**Schweinebraten** in herzhafter Soße, Rosenkohl, Salzkartoffeln **wieder da!** L	**Spaghetti Bolognese** mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein **5,8 BE** A1, C, L	**Rahmgulasch** vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln **3,4 BE** A1, G, L (AK)	**2 Rinderrouladen** »Hausmacher Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, in herzhafter Bratensoße, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, L, M (3) (7)	**Gurkensalat »Special«** C, G, M (2)	**Süßes Gebäck**

Wir helfen hier und jetzt.
asb-mittelhessen.de/speisekarten

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen

ASB Arbeiter-Samariter-Bund

Bestellschein

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. Dezember 2026 **KW 50**

	1	2	3	4	5	6	7	8
Mo. 07.12.2026	○	○	○	○	○	○	○	○
Di. 08.12.2026	○	○	○	○	○	○	○	○
Mi. 09.12.2026	○	○	○	○	○	○	○	○
Do. 10.12.2026	○	○	○	○	○	○	○	○
Fr. 11.12.2026	○	○	○	○	○	○	○	○
Sa. 12.12.2026	○	○	○	○	○	○	○	○
3. Advent								
So. 13.12.2026	○	○	○	○	○	○	○	○

2

Bestellschein

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

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

14. bis 20. Dezember 2026 **KW 51**

	1	2	3	4	5	6	7	8
Mo. 14.12.2026	○	○	○	○	○	○	○	○
Di. 15.12.2026	○	○	○	○	○	○	○	○
Mi. 16.12.2026	○	○	○	○	○	○	○	○
Do. 17.12.2026	○	○	○	○	○	○	○	○
Fr. 18.12.2026	○	○	○	○	○	○	○	○
Sa. 19.12.2026	○	○	○	○	○	○	○	○
4. Advent								
So. 20.12.2026	○	○	○	○	○	○	○	○

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon

ASB
Arbeiter-Samariter-Bund



Zu Hause genießen …



Menü	1 Tagessuppe Lieferung nur mit Hauptgericht	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker (teilw. mit Angabe der Broteinheiten)	5 Leckeres mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Winteranfang **Mo.** 21.12.2026	**Kürbissuppe** mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert	**Chili con Carne (mild abgeschmeckt)** vom Rind mit Langkornreis L	**Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße** Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	**Zartes Gulasch vom Rind** in Champignonsoße, dazu Gemüse »Leipziger Allerlei« und Kartoffelklöße **3,7 BE** C, G, L (AK)	**Blumenkohl-Käse-Medaillon** mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln **3,7 BE** A1, C, G, L (AK)	**Scholle** paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, M	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M ② ③	**Fruchtiges Joghurtdessert**
Di. 22.12.2026	**Tomaten-Rahmsuppe** mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	**Geschnittene Bockwurst vom Schwein** mit Kartoffeln in würziger Soße »nach Art Kartoffelsalat« verfeinert mit Gurken und Dill L, M	**Hühnersuppentopf »Hausmacher Art«** gewürfeltes Huhnfleisch mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten A1, C	**Geflügelfrikadellen in Soße** mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln **3,4 BE** A1, G, L, M (AK)	**Schweineschnitzel »natur«** in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln **3,0 BE** A1, C, G, L, M (AK)	**Rucola-Spinat-Spaghetti** mit Grillgemüse, abgeschmeckt mit Pesto mediterraner Art aus Rucola und Spinat H1, A1	**Bauernsalat »Griechische Art«** G, L ② ③	**Frisches Obst der Saison**
Mi. 23.12.2026	**Kartoffel-Spinatsuppe** Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	**Schweinebraten in Soße** mit Apfelrotkohl und Spätzle A1, C	**Paniertes Schweineschnitzel** mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C	**Spaghetti »Napoli Art«** mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße **6,1 BE** A1, C, G (AK)	**Pilzragout »Böhmische Art«** mit Serviettenknödeln **3,1 BE** A1, C, G, L	**Schweineschnitzel »Mailänder Art«** paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N ③ ⑦	**Karottensalat** ② ③	**Feiner Pudding**
Heilig Abend **Do.** 24.12.2026	**Broccoli-Rahmsuppe** Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	**Spiralnudeln in Käsesoße** mit Tomatenwürfel-Garnitur A1, G, L	**Königsberger Klopse** in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L	**Geschnittene Entenbrust** in Rotwein-Balsamicosoße, dazu Fingermöhren "naturell" und Kartoffelklöße **Weihnachtsmenü** **4,1 BE** A1, C, G, L (AK)	**Hacksteak in Bratensoße** Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln **3,2 BE** A1, C, L (AK)	**Curryhuhn** Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis C, G	**Gurkensalat »Special«** C, G, M ②	**Süßes Gebäck**
1. Weihnachtstag **Fr.** 25.12.2026	**Steinpilz-Cremesuppe** mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	**Gemüse-Kartoffel-Eintopf** mit geschnittener Mettwurst vom Schwein L	**Kaiserschmarrn** hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott A1, C, G	**Zarter Lammkeulenbraten »Provence Art« in Kräutersoße** mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf **Weihnachtsmenü** **2,9 BE** A1, G, L, M (AK)	**Hühnerfrikassee** Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis **3,8 BE** C, G, L (AK)	**»Sieben-Schwaben-Topf«** paniertes Schweineschnitzel, Maultasche und Schweinelendchen in Rahmsoße, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L ③ ⑦	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M ② ③	**Fruchtiges Joghurtdessert**
2. Weihnachtstag **Sa.** 26.12.2026	**Kürbissuppe** mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert	**Bunte Gemüseplatte** mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln G, L (AK)	**Maccaroni mit Tomatensoße** geschnittene Krakauer A1, C, G, L, M ⑦	**Zartes Gulasch vom Hirsch** in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße **Weihnachtsmenü** **6,3 BE** A1, C, G	**Rindfleisch in Meerrettichsoße** Bohnengemüse, Salzkartoffeln **3,0 BE** G, L, O ③ ⑤	**Spaghetti »Carbonara«** in milder Käsesoße, verfeinert mit geröstetem Speck A1, G, L ③ ⑦	**Bauernsalat »Griechische Art«** G, L ② ③	**Frisches Obst der Saison**
So. 27.12.2026	**Tomaten-Rahmsuppe** mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	**Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße** dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree A1, C, G, L, M	**Truthahnschnitzel »natur«** in Rahmsoße, Fingermöhrchen und Erbsen, Langkornreis C, G, L	**Saftige Gemüsefrikadelle** mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln **4,2 BE** A1, C, G (AK)	**Schweinebraten »Hausmacher Art«** in feiner Bratensoße, Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle **3,3 BE** A1, C, G, L, M (AK)	**Putengeschnetzeltes »Försterin Art«** in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis A1, G, L ③ ⑦	**Karottensalat** ② ③	**Feiner Pudding**

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen

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

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

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

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

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

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

Zusatzstoffe:
① = mit Farbstoff
② = mit Konservierungsstoff
③ = mit Antioxidationsmittel
⑤ = geschwefelt
⑦ = mit Nitritpökelsalz
⑧ = mit Phosphat
⑨ = mit Süßungsmittel(n)
⑯ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Kennzeichnungen:
(AK) = Angepasste Vollkost

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

Allergen-kennzeichnungen:
siehe Rückseite Preisliste



Speisekarte

21. Dez. 2026 bis 03. Jan. 2027

Bitte geben Sie Ihre Bestellung spätestens am 7. Dezember 2026 ab.

Menü	1 Tagessuppe Lieferung nur mit Hauptgericht	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker (teilw. mit Angabe der Broteinheiten)	5 Leckeres mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Mo. **28.12.2026**	**Kartoffel-Spinatsuppe** Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	**Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße** mit Erbsen und Spiralnudeln A1, C, G, L, M	**Wildlachs** glasiert, in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis A1, D, G	**Cremiger Vollmilch-Grießbrei** mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) **3,9 BE** A1, G (AK) (16)	**Hähnchengeschnetzeltes** in Sahnesoße mit Gemüsenudeln **3,3 BE** A1, C, G (AK) (16)	**Hackfleischklößchen** in pikanter Zucchini-Paprikasoße, dazu Käse-Maccaroni A1, C, G, L	**Gurkensalat »Special«** C, G, M (2)	**Süßes Gebäck**
Di. **29.12.2026**	**Broccoli-Rahmsuppe** Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	**Jagdwursttopf vom Schwein** mit milder Tomatensoße, dazu Spiralnudeln A1, M	**Hähnchenbrustfilet »natur«** in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree G, L	**Hackbraten in Kräutersoße** dazu grüne Bohnen »naturell« und Salzkartoffeln **3,7 BE** A1, C, G, L (AK)	**Spiegeleier in Senfsoße** Salzkartoffeln **3,6 BE** A1, C, G, M (AK) (16)	**Herzhafte Pfannkuchen** 3 Pfannkuchen aus eigener Herstellung, mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse A1, C, G, L	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M (2) (3)	**Fruchtiges Joghurtdessert**
Mi. **30.12.2026**	**Steinpilz-Cremesuppe** mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	**Hähnchentopf** mit Gemüsereis G, L, M	**Käsespätzle** mit Zwiebelschmelze A1, C, G, L	**Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff«** mit »Hausmacher-Spätzle« **4,6 BE** A1, C, G, L, M (AK)	**Hacksteak** in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln **4,0 BE** A1, C, G, L, M (AK)	**Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art«** in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	**Bauernsalat »Griechische Art«** G, L (2) (3)	**Frisches Obst der Saison**
Silvester **Do.** **31.12.2026**	**Kürbissuppe** mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert	**Rührei** mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln C, G (AK)	**2 Kalbsbratwürste** in Soße, Spinat und Kartoffelpüree G, L	**Schwäbische Maultaschen** (g.g.A.) in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze **5,5 BE** A1, C, L (7)	**Nudel-Pfanne mit Lachsfiletstücken** Lachsfiletstücke mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Zucchiniwürfeln und Cherrytomaten **3,9 BE** A1, D, G (AK)	**Hühnerfrikassee** mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis C, G	**Karottensalat** (2) (3)	**Feiner Pudding**
Neujahr **Fr.** **01.01.2027**	**Tomaten-Rahmsuppe** mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	**Cremiges Rahmgemüse** aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln A1, C, G, L	**Panierte Jagdwurst** mit Tomatensoße, Maccaroni A1, C, G, L, M, N (7)	**Kasselerbraten in Bratensaft** mit Sauerkraut und Kartoffelpüree **2,7 BE** G, L (3) (7)	**Fleischkäse** in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree **3,1 BE** A1, G, L (7)	**Rinderhacksteak** mit Karotten-Erbsen-Garnitur in Rahmbratensoße, dazu Petersilienspätzle A1, C, G, L	**Gurkensalat »Special«** C, G, M (2)	**Süßes Gebäck**
Sa. **02.01.2027**	**Kartoffel-Spinatsuppe** Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	**Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei** mit Pflaumenkompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) A1, G (AK) (16)	**2 Frikadellen** in herzhafter Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree **wieder da!** A1, C, G, L (3) (7)	**Festtagssuppe mit Rindfleisch** und Grießnockerln **2,0 BE** A1, C, G, L (AK)	**Kesselgulasch** Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln **3,3 BE** A1, C, L (AK)	**Herzhafter Nudelteller** Nudelkreation aus Käsespätzle, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, mit Weißwein A1, C, G, L	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M (2) (3)	**Fruchtiges Joghurtdessert**
So. **03.01.2027**	**Broccoli-Rahmsuppe** Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	**Hähnchenfilets in einer süß-sauren Soße »asiatischer Art«** mit Langkornreis F	**Kohlroulade** mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln A1, G, L (3) (7)	**Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße** mit Gemüse »Leipziger Allerlei« und Stampfkartoffeln **3,2 BE** A1, C, G, L (AK)	**Zartes Kalbsgeschnetzeltes** Pastinakengemüse, Hörnchennudeln **4,3 BE** A1, C, L (AK)	**Kräuterfisch** Alaska-Seelachsfiletschnitte mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G	**Bauernsalat »Griechische Art«** G, L (2) (3)	**Frisches Obst der Saison**

Wir helfen hier und jetzt.
asb-mittelhessen.de/speisekarten

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen

ASB Arbeiter-Samariter-Bund

Bestellschein

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. Dezember 2026 **KW 52**

		1	2	3	4	5	6	7	8
Winteranfang	Mo. 21.12.2026	○	○	○	○	○	○	○	○
	Di. 22.12.2026	○	○	○	○	○	○	○	○
	Mi. 23.12.2026	○	○	○	○	○	○	○	○
Heilig Abend	Do. 24.12.2026	○	○	○	○	○	○	○	○
1. Weihnachtstag	Fr. 25.12.2026	○	○	○	○	○	○	○	○
2. Weihnachtstag	Sa. 26.12.2026	○	○	○	○	○	○	○	○
	So. 27.12.2026	○	○	○	○	○	○	○	○

3

Bestellschein

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

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

28. Dez. bis 03. Januar 2027 **KW 53**

		1	2	3	4	5	6	7	8
	Mo. 28.12.2026	○	○	○	○	○	○	○	○
	Di. 29.12.2026	○	○	○	○	○	○	○	○
	Mi. 30.12.2026	○	○	○	○	○	○	○	○
Silvester	Do. 31.12.2026	○	○	○	○	○	○	○	○
Neujahr	Fr. 01.01.2027	○	○	○	○	○	○	○	○
	Sa. 02.01.2027	○	○	○	○	○	○	○	○
	So. 03.01.2027	○	○	○	○	○	○	○	○

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon

ASB
Arbeiter-Samariter-Bund



Zu Hause genießen …



Menü	1 Tagessuppe Lieferung nur mit Hauptgericht	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker (teilw. mit Angabe der Broteinheiten)	5 Leckeres mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Mo. **04.01.2027**	**Steinpilz-Cremesuppe** mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	**Vegetarisches Kartoffelgulasch** mit Paprika und Bohnen L	**Hähnchenkeule »Landfrau«** auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln L	**Bandnudeln Carbonara** mit geräuchertem Speck in Käsesoße **4,3 BE** A1, C, G ⑦	**Gemüseeintopf mit Rindfleisch** Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln **1,4 BE** L Ⓐⓚ	**Stroganoff-Topf** geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	**Karottensalat** ② ③	**Feiner Pudding**
Di. **05.01.2027**	**Kürbissuppe** mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert	**Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomtatensoße** dazu Gemüsereis A1, C, L	**Kartoffelsuppe »Norddeutsche Art«** mit geschnittener Bockwurst L, M ③ ⑦	**Gebackene Fischstäbchen** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree **4,4 BE** A1, D, G Ⓐⓚ	**Kartoffel-Gemüsegericht** mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße **3,8 BE** G, L Ⓐⓚ	**Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate«** in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G	**Gurkensalat »Special«** C, G, M ②	**Süßes Gebäck**
Heilige Drei Könige **Mi.** **06.01.2027**	**Tomaten-Rahmsuppe** mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	**Räuberpfanne** vom Rind und Schwein mit Nudeln A1, L, M	**Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaultaschen** Karotten, Paprika, Erbsen, Mais und Champignons A1, C, L	**Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße** mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln **2,5 BE** A1, G, L Ⓐⓚ	**Sahnegeschnetzeltes** vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln **3,3 BE** A1, G, L Ⓐⓚ	**Süßkartoffel-Curry** mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen und Lauchzwiebeln, dazu Basmati-Reis	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M ② ③	**Fruchtiges Joghurtdessert**
Do. **07.01.2027**	**Kartoffel-Spinatsuppe** Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	**Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße** mit Kräutern verfeinert dazü Gemüse-Reis A1, G, L, M	**Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung** Vanillesoße A1, C, G	**Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße** dazu Wirsinggemüse und Spätzle **4,3 BE** A1, C, G, L	**Alaska-Seelachsfilet** in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln **3,6 BE** D, G, M Ⓐⓚ	**Schweineschnitzel »Mailänder Art«** paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N ③ ⑦	**Bauernsalat »Griechische Art«** G, L ② ③	**Frisches Obst der Saison**
Fr. **08.01.2027**	**Broccoli-Rahmsuppe** Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	**Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Rahmsoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis A1, D, G, L	**Broccoli-Bandnudeln** in Pilz-Sahnesoße A1, C, G, L	**Schweineschnitzel in Rahmsoße** dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle **4,7 BE** A1, C, G, L Ⓐⓚ	**Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsoße** mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis **4,4 BE** A1, G, L Ⓐⓚ	**Scholle** paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, M	**Karottensalat** ② ③	**Feiner Pudding**
Sa. **09.01.2027**	**Steinpilz-Cremesuppe** mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	**Käse-Lauch-Suppe** mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur A1, G	**Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße** Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	**Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf** mit Kartoffelwürfeln **2,4 BE** Ⓐⓚ	**Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen** in heller Soße, Fingermöhrchen, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln **2,6 BE** A1, C, G Ⓐⓚ	**Hähnchen »Swiss Style«** feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L	**Gurkensalat »Special«** C, G, M ②	**Süßes Gebäck**
So. **10.01.2027**	**Kürbissuppe** mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert	**Gemüsepfanne »asiatischer Art« in süß-saurer Soße** mit Langkornreis A1, F, L	**Hacksteak in Rahmsoße** Blumenkohl, Salzkartoffeln **wieder da!** A1, C, G, L ③ ⑦	**Herzhafter Krustenbraten vom Schwein** in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen **4,2 BE** A1, A3, C, G, L	**Rindergulasch** in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln **3,1 BE** G Ⓐⓚ	**Edles Festtagstöpfchen** zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in feiner Rahmsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfle A5, A1, C, G, L	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M ② ③	**Fruchtiges Joghurtdessert**

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

Zusatzstoffe:
① = mit Farbstoff
② = mit Konservierungsstoff
③ = mit Antioxidationsmittel
⑤ = geschwefelt
⑦ = mit Nitritpökelsalz
⑧ = mit Phosphat
⑨ = mit Süßungsmittel(n)
⑯ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Kennzeichnungen:
Ⓐⓚ = Angepasste Vollkost

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

Allergen-kennzeichnungen:
siehe Rückseite Preisliste



Speisekarte

04. bis 17. Januar 2027

Bitte geben Sie Ihre Bestellung spätestens am 21. Dezember 2026 ab.

Menü	1 Tagessuppe Lieferung nur mit Hauptgericht	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker (teilw. mit Angabe der Broteinheiten)	5 Leckeres mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Mo. **11.01.** **2027**	**Tomaten-Rahmsuppe** mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	**Penne-Nudeln mit Hackfleischsoße** vom Rind A1, G	**Königsberger Klopse** in Kapernsoße, Landkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G	**»Westfälisches Zwiebelfleisch« Zartes Rindfleisch** in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln **3,4 BE** A1, G, L,M ⑦	**Omlettrolle mit Spinatfüllung** Rahmgemüse, Salzkartoffeln **4,3 BE** C, F, G, L AK	**Gekochte Rinderbrust** in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln G, L, O ③ ⑤	**Bauernsalat »Griechische Art«** G, L ② ③	**Frisches Obst der Saison**
Di. **12.01.** **2027**	**Kartoffel-Spinatsuppe** Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	**Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei** mit Pflaumenkompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) **wieder da!** A1, G AK ⑯	**Schinken-Nudeln mit Rührei** und magerem, rohem Schinken A1, C, M, N ⑦	**Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein** in Tomatensoße mit Langkornreis **6,1 BE** A1, C, L	**Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße** Rote Bete, Kartoffeln **3,0 BE** G, L AK	**Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style«** mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G	**Karottensalat** ② ③	**Feiner Pudding**
Mi. **13.01.** **2027**	**Broccoli-Rahmsuppe** Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	**Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße** mit Zucchini und Paprika A1, G	**Schmandschnitzel »Hessische Art«** paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L	**Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln **3,0 BE** D, G, L, M AK	**Nudeleintopf** mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch **3,3 BE** A1, C AK	**Putengeschnetzeltes »Försterin Art«** in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis A1, G, L ③ ⑦	**Gurkensalat »Special«** C, G, M ②	**Süßes Gebäck**
Do. **14.01.** **2027**	**Steinpilz-Cremesuppe** mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	**Hähnchentopf** mit Gemüsereis G, L, M	**Erbseneintopf** mit Wiener Würstchen L ③ ⑦	**Hähnchenfilets »Gärtnerin Art«** in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis **4,2 BE** A1, G, L AK	**Gemüseragout** mit Petersilienkartoffeln **3,9 BE** A1, G, L AK	**2 Pfefferfrikadellen** mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L ③ ⑦	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M ② ③	**Fruchtiges Joghurtdessert**
Fr. **15.01.** **2027**	**Kürbissuppe** mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert	**Gefüllte Gemüseravioli** in einer Limetten-Rahmsoße A1, C, G	**Fischstäbchen** paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	**Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff«** mit »Hausmacher-Spätzle« **4,6 BE** A1, C, G, L, M AK	**Hackbraten** in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln **3,5 BE** A1, C, G, L AK	**Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art«** in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	**Bauernsalat »Griechische Art«** G, L ② ③	**Frisches Obst der Saison**
Sa. **16.01.** **2027**	**Tomaten-Rahmsuppe** mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	**Weiße-Bohnen-Eintopf** mit Speck L	**Apfelstrudel** mit Vanillesoße A1, G	**Rheinischer Sauerbraten vom Rind** mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße **5,1 BE** A1, C, G, L AK	**Hähnchen-Medaillons** in heller Soße, mit Käse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle **4,0 BE** A1, C, G, L AK ⑯	**Nudelplatte** Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricotta-füllung in Kräuter-Sahnesoße A1, C, G, L	**Karottensalat** ② ③	**Feiner Pudding**
So. **17.01.** **2027**	**Kartoffel-Spinatsuppe** Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	**Feine Gemüseauswahl** mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree A1, G AK	**Schweinebraten** in herzhafter Soße, Rosenkohl, Salzkartoffeln **wieder da!** L	**Spaghetti Bolognese** mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein **5,8 BE** A1, C, L	**Rahmgulasch** vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln **3,4 BE** A1, G, L AK	**2 Rinderrouladen** »Hausmacher Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, in herzhafter Bratensoße, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, L, M ③ ⑦	**Gurkensalat »Special«** C, G, M ②	**Süßes Gebäck**

Wir helfen hier und jetzt.
asb-mittelhessen.de/speisekarten

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen

ASB
Arbeiter-Samariter-Bund

Bestellschein

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. Januar 2027 **KW 1**

	1	2	3	4	5	6	7	8
Mo. 04.01. 2027	○	○	○	○	○	○	○	○
Di. 05.01. 2027	○	○	○	○	○	○	○	○
Heilige Drei Könige **Mi.** 06.01. 2027	○	○	○	○	○	○	○	○
Do. 07.01. 2027	○	○	○	○	○	○	○	○
Fr. 08.01. 2027	○	○	○	○	○	○	○	○
Sa. 09.01. 2027	○	○	○	○	○	○	○	○
So. 10.01. 2027	○	○	○	○	○	○	○	○

4

Bestellschein

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

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

11. bis 17. Januar 2027 **KW 2**

	1	2	3	4	5	6	7	8
Mo. 11.01. 2027	○	○	○	○	○	○	○	○
Di. 12.01. 2027	○	○	○	○	○	○	○	○
Mi. 13.01. 2027	○	○	○	○	○	○	○	○
Do. 14.01. 2027	○	○	○	○	○	○	○	○
Fr. 15.01. 2027	○	○	○	○	○	○	○	○
Sa. 16.01. 2027	○	○	○	○	○	○	○	○
So. 17.01. 2027	○	○	○	○	○	○	○	○

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon

ASB
Arbeiter-Samariter-Bund



Zu Hause genießen …



Menü	1 Tagessuppe Lieferung nur mit Hauptgericht	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker (teilw. mit Angabe der Broteinheiten)	5 Leckeres mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Mo. **18.01.** **2027**	**Kürbissuppe** mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert	**Chili con Carne (mild abgeschmeckt)** vom Rind mit Langkornreis L	**Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße** Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	**Zartes Gulasch vom Rind** in Champignonsoße, dazu Gemüse »Leipziger Allerlei« und Kartoffelklöße **3,7 BE** C, G, L (AK)	**Blumenkohl-Käse-Medaillon** mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln **3,7 BE** A1, C, G, L (AK)	**Scholle** paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, M	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M ② ③	**Fruchtiges Joghurtdessert**
Di. **19.01.** **2027**	**Tomaten-Rahmsuppe** mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	**Geschnittene Bockwurst vom Schwein** mit Kartoffeln in würziger Soße »nach Art Kartoffelsalat« verfeinert mit Gurken und Dill L, M	**Hühnersuppentopf »Hausmacher Art«** gewürfeltes Huhnfleisch mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten A1, C	**Geflügelfrikadellen in Soße** mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln **3,4 BE** A1, G, L, M (AK)	**Schweineschnitzel »natur«** in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln **3,0 BE** A1, C, G, L, M (AK)	**Rucola-Spinat-Spaghetti** mit Grillgemüse, abgeschmeckt mit Pesto mediterraner Art aus Rucola und Spinat H1, A1	**Bauernsalat »Griechische Art«** G, L ② ③	**Frisches Obst der Saison**
Mi. **20.01.** **2027**	**Kartoffel-Spinatsuppe** Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	**Schweinebraten in Soße** mit Apfelrotkohl und Spätzle A1, C	**Paniertes Schweineschnitzel** mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C	**Spaghetti »Napoli Art«** mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße **6,1 BE** A1, C, G (AK)	**Pilzragout »Böhmische Art«** mit Serviettenknödeln **3,1 BE** A1, C, G, L	**Schweineschnitzel »Mailänder Art«** paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N ③ ⑦	**Karottensalat** ② ③	**Feiner Pudding**
Do. **21.01.** **2027**	**Broccoli-Rahmsuppe** Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	**Spiralnudeln in Käsesoße** mit Tomatenwürfel-Garnitur A1, G, L	**Königsberger Klopse** in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L	**Bunte Gemüseplatte** mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln **3,2 BE** G, L (AK)	**Hacksteak in Bratensoße** Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln **3,2 BE** A1, C, L (AK)	**Curryhuhn** Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis C, G	**Gurkensalat »Special«** C, G, M ②	**Süßes Gebäck**
Fr. **22.01.** **2027**	**Steinpilz-Cremesuppe** mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	**Gemüse-Kartoffel-Eintopf** mit geschnittener Mettwurst vom Schwein L	**Kaiserschmarrn** hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott A1, C, G	**Alaska-Seelachsschnitte** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln **2,7 BE** D, G, L, M (AK)	**Hühnerfrikassee** Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis **3,8 BE** C, G, L (AK)	**»Sieben-Schwaben-Topf«** paniertes Schweineschnitzel, Maultasche und Schweinelendchen in Rahmsoße, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L ③ ⑦	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M ② ③	**Fruchtiges Joghurtdessert**
Sa. **23.01.** **2027**	**Kürbissuppe** mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert	**Gemüsesuppe Minestrone »italienischer Art«** mit Muschelnudeln, Gemüseeinlage und Kräutern verfeinert A1, L	**Maccaroni mit Tomatensoße** geschnittene Krakauer A1, C, G, L, M ⑦	**Traditionell zubereitete Leberklöße** auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln **3,5 BE** A1, C, G	**Rindfleisch in Meerrettichsoße** Bohnengemüse, Salzkartoffeln **3,0 BE** G, L, O ③ ⑤	**Spaghetti »Carbonara«** in milder Käsesoße, verfeinert mit geröstetem Speck A1, G, L ③ ⑦	**Bauernsalat »Griechische Art«** G, L ② ③	**Frisches Obst der Saison**
So. **24.01.** **2027**	**Tomaten-Rahmsuppe** mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	**Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße** dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree A1, C, G, L, M	**Truthahnschnitzel »natur«** in Rahmsoße, Fingermöhrchen und Erbsen, Langkornreis C, G, L	**Saftige Gemüsefrikadelle** mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln **4,2 BE** A1, C, G (AK)	**Schweinebraten »Hausmacher Art«** in feiner Bratensoße, Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle **3,3 BE** A1, C, G, L, M (AK)	**Putengeschnetzeltes »Försterin Art«** in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis A1, G, L ③ ⑦	**Karottensalat** ② ③	**Feiner Pudding**

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen

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

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

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

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

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

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

Zusatzstoffe:
① = mit Farbstoff
② = mit Konservierungsstoff
③ = mit Antioxidationsmittel
⑤ = geschwefelt
⑦ = mit Nitritpökelsalz
⑧ = mit Phosphat
⑨ = mit Süßungsmittel(n)
⑯ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Kennzeichnungen:
(AK) = Angepasste Vollkost

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

Allergen-kennzeichnungen:
siehe Rückseite Preisliste



Speisekarte

18. bis 31. Januar 2027

Bitte geben Sie Ihre Bestellung spätestens am 4. Januar 2026 ab.

Menü	1 Tagessuppe Lieferung nur mit Hauptgericht	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker (teilw. mit Angabe der Broteinheiten)	5 Leckeres mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Mo. **25.01.2027**	**Kartoffel-Spinatsuppe** Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	**Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße** mit Erbsen und Spiralnudeln A1, C, G, L, M	**Wildlachs** glasiert, in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis A1, D, G	**Cremiger Vollmilch-Grießbrei** mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) **3,9 BE** A1, G (AK) (16)	**Hähnchengeschnetzeltes** in Sahnesoße mit Gemüsenudeln **3,3 BE** A1, C, G (AK) (16)	**Hackfleischklößchen** in pikanter Zucchini-Paprikasoße, dazu Käse-Maccaroni A1, C, G, L	**Gurkensalat »Special«** C, G, M (2)	**Süßes Gebäck**
Di. **26.01.2027**	**Broccoli-Rahmsuppe** Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	**Jagdwursttopf vom Schwein** mit milder Tomatensoße, dazu Spiralnudeln A1, M	**Hähnchenbrustfilet »natur«** in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree G, L	**Hackbraten in Kräutersoße** dazu grüne Bohnen »naturell« und Salzkartoffeln **3,7 BE** A1, C, G, L (AK)	**Spiegeleier in Senfsoße** Salzkartoffeln **3,6 BE** A1, C, G, M (AK) (16)	**Herzhafte Pfannkuchen** 3 Pfannkuchen aus eigener Herstellung, mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse A1, C, G, L	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M (2) (3)	**Fruchtiges Joghurtdessert**
Mi. **27.01.2027**	**Steinpilz-Cremesuppe** mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	**Hähnchentopf** mit Gemüsereis G, L, M	**Käsespätzle** mit Zwiebelschmelze A1, C, G, L	**Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff«** mit »Hausmacher-Spätzle« **4,6 BE** A1, C, G, L, M (AK)	**Hacksteak** in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln **4,0 BE** A1, C, G, L, M (AK)	**Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art«** in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	**Bauernsalat »Griechische Art«** G, L (2) (3)	**Frisches Obst der Saison**
Do. **28.01.2027**	**Kürbissuppe** mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert	**Rührei** mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln C, G (AK)	**2 Kalbsbratwürste** in Soße, Spinat und Kartoffelpüree G, L	**Schwäbische Maultaschen** (g.g.A.) in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze **5,5 BE** A1, C, L (7)	**Nudel-Pfanne mit Lachsfiletstücken** Lachsfiletstücke mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Zucchiniwürfeln und Cherrytomaten **3,9 BE** A1, D, G (AK)	**Hühnerfrikassee** mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis C, G	**Karottensalat** (2) (3)	**Feiner Pudding**
Fr. **29.01.2027**	**Tomaten-Rahmsuppe** mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	**Cremiges Rahmgemüse** aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln A1, C, G, L	**Panierte Jagdwurst** mit Tomatensoße, Maccaroni A1, C, G, L, M, N (7)	**Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln **4,0 BE** A1, D, G, L (AK)	**Fleischkäse** in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree **3,1 BE** A1, G, L (7)	**Rinderhacksteak** mit Karotten-Erbsen-Garnitur in Rahmbratensoße, dazu Petersilienspätzle A1, C, G, L	**Gurkensalat »Special«** C, G, M (2)	**Süßes Gebäck**
Sa. **30.01.2027**	**Kartoffel-Spinatsuppe** Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	**Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei** mit Pflaumenkompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) A1, G (AK) (16)	**2 Frikadellen** in herzhafter Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree **wieder da!** A1, C, G, L (3) (7)	**Festtagssuppe mit Rindfleisch** und Grießnockerln **2,0 BE** A1, C, G, L (AK)	**Kesselgulasch** Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln **3,3 BE** A1, C, L (AK)	**Herzhafter Nudelteller** Nudelkreation aus Käsespätzle, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, mit Weißwein A1, C, G, L	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M (2) (3)	**Fruchtiges Joghurtdessert**
So. **31.01.2027**	**Broccoli-Rahmsuppe** Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	**Hähnchenfilets in einer süß-sauren Soße »asiatischer Art«** mit Langkornreis F	**Kohlroulade** mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln A1, G, L (3) (7)	**Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße** mit Gemüse »Leipziger Allerlei« und Stampfkartoffeln **3,2 BE** A1, C, G, L (AK)	**Zartes Kalbsgeschnetzeltes** Pastinakengemüse, Hörnchennudeln **4,3 BE** A1, C, L (AK)	**Kräuterfisch** Alaska-Seelachsfiletschnitte mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G	**Bauernsalat »Griechische Art«** G, L (2) (3)	**Frisches Obst der Saison**

Wir helfen hier und jetzt.
asb-mittelhessen.de/speisekarten

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen

ASB Arbeiter-Samariter-Bund

Bestellschein

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. Januar 2027 **KW 3**

	1	2	3	4	5	6	7	8
Mo. 18.01.2027	○	○	○	○	○	○	○	○
Di. 19.01.2027	○	○	○	○	○	○	○	○
Mi. 20.01.2027	○	○	○	○	○	○	○	○
Do. 21.01.2027	○	○	○	○	○	○	○	○
Fr. 22.01.2027	○	○	○	○	○	○	○	○
Sa. 23.01.2027	○	○	○	○	○	○	○	○
So. 24.01.2027	○	○	○	○	○	○	○	○

5

Bestellschein

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

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

25. bis 31. Januar 2027 **KW 4**

	1	2	3	4	5	6	7	8
Mo. 25.01.2027	○	○	○	○	○	○	○	○
Di. 26.01.2027	○	○	○	○	○	○	○	○
Mi. 27.01.2027	○	○	○	○	○	○	○	○
Do. 28.01.2027	○	○	○	○	○	○	○	○
Fr. 29.01.2027	○	○	○	○	○	○	○	○
Sa. 30.01.2027	○	○	○	○	○	○	○	○
So. 31.01.2027	○	○	○	○	○	○	○	○

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon

ASB
Arbeiter-Samariter-Bund



Zu Hause genießen …



Menü	1 Tagessuppe Lieferung nur mit Hauptgericht	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker (teilw. mit Angabe der Broteinheiten)	5 Leckeres mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Mo. **01.02.2027**	**Steinpilz-Cremesuppe** mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	**Vegetarisches Kartoffelgulasch** mit Paprika und Bohnen L	**Hähnchenkeule »Landfrau«** auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln L	**Bandnudeln Carbonara** mit geräuchertem Speck in Käsesoße **4,3 BE** A1, C, G ⑦	**Gemüseeintopf mit Rindfleisch** Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln **1,4 BE** L Ⓐⓚ	**Stroganoff-Topf** geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	**Karottensalat** ② ③	**Feiner Pudding** 1
Di. **02.02.2027**	**Kürbissuppe** mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert	**Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomtatensoße** dazu Gemüsereis A1, C, L	**Kartoffelsuppe »Norddeutsche Art«** mit geschnittener Bockwurst L, M ③ ⑦	**Gebackene Fischstäbchen** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree **4,4 BE** A1, D, G Ⓐⓚ	**Kartoffel-Gemüsegericht** mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße **3,8 BE** G, L Ⓐⓚ	**Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate«** in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G	**Gurkensalat »Special«** C, G, M ②	**Süßes Gebäck**
Mi. **03.02.2027**	**Tomaten-Rahmsuppe** mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	**Räuberpfanne** vom Rind und Schwein mit Nudeln A1, L, M	**Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaultaschen** Karotten, Paprika, Erbsen, Mais und Champignons A1, C, L	**Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße** mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln **2,5 BE** A1, G, L Ⓐⓚ	**Sahnegeschnetzeltes** vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln **3,3 BE** A1, G, L Ⓐⓚ	**Süßkartoffel-Curry** mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen und Lauchzwiebeln, dazu Basmati-Reis	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M ② ③	**Fruchtiges Joghurtdessert**
Do. **04.02.2027**	**Kartoffel-Spinatsuppe** Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	**Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße** mit Kräutern verfeinert dazü Gemüse-Reis A1, G, L, M	**Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung** Vanillesoße A1, C, G	**Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße** dazu Wirsinggemüse und Spätzle **4,3 BE** A1, C, G, L	**Alaska-Seelachsfilet** in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln **3,6 BE** D, G, M Ⓐⓚ	**Schweineschnitzel »Mailänder Art«** paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N ③ ⑦	**Bauernsalat »Griechische Art«** G, L ② ③	**Frisches Obst der Saison**
Fr. **05.02.2027**	**Broccoli-Rahmsuppe** Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	**Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Rahmsoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis A1, D, G, L	**Broccoli-Bandnudeln** in Pilz-Sahnesoße A1, C, G, L	**Schweineschnitzel in Rahmsoße** dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle **4,7 BE** A1, C, G, L Ⓐⓚ	**Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsoße** mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis **4,4 BE** A1, G, L Ⓐⓚ	**Scholle** paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, M	**Karottensalat** ② ③	**Feiner Pudding**
Sa. **06.02.2027**	**Steinpilz-Cremesuppe** mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	**Käse-Lauch-Suppe** mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur A1, G	**Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße** Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	**Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf** mit Kartoffelwürfeln **2,4 BE** Ⓐⓚ	**Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen** in heller Soße, Fingermöhrchen, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln **2,6 BE** A1, C, G Ⓐⓚ	**Hähnchen »Swiss Style«** feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L	**Gurkensalat »Special«** C, G, M ②	**Süßes Gebäck**
So. **07.02.2027**	**Kürbissuppe** mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert	**Gemüsepfanne »asiatischer Art« in süß-saurer Soße** mit Langkornreis A1, F, L	**Hacksteak in Rahmsoße** Blumenkohl, Salzkartoffeln **wieder da!** A1, C, G, L ③ ⑦	**Herzhafter Krustenbraten vom Schwein** in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen **4,2 BE** A1, A3, C, G, L	**Rindergulasch** in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln **3,1 BE** G Ⓐⓚ	**Edles Festtagstöpfchen** zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in feiner Rahmsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfle A5, A1, C, G, L	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M ② ③	**Fruchtiges Joghurtdessert**

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

Zusatzstoffe:
① = mit Farbstoff
② = mit Konservierungsstoff
③ = mit Antioxidationsmittel
⑤ = geschwefelt
⑦ = mit Nitritpökelsalz
⑧ = mit Phosphat
⑨ = mit Süßungsmittel(n)
⑯ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Kennzeichnungen:
Ⓐⓚ = Angepasste Vollkost

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

Allergen-kennzeichnungen:
siehe Rückseite Preisliste



Speisekarte

01. bis 14. Februar 2027

Bitte geben Sie Ihre Bestellung spätestens am 18. Januar 2026 ab.

Menü	1 Tagessuppe Lieferung nur mit Hauptgericht	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker (teilw. mit Angabe der Broteinheiten)	5 Leckeres mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Rosenmontag **Mo.** **08.02.2027**	**Tomaten-Rahmsuppe** mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	**Penne-Nudeln mit Hackfleischsoße** vom Rind A1, G	**Königsberger Klopse** in Kapernsoße, Landkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G	**»Westfälisches Zwiebelfleisch« Zartes Rindfleisch** in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln **3,4 BE** A1, G, L,M (7)	**Omlettrolle mit Spinatfüllung** Rahmgemüse, Salzkartoffeln **4,3 BE** C, F, G, L (AK)	**Gekochte Rinderbrust** in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln G, L, O (3) (5)	**Bauernsalat »Griechische Art«** G, L (2) (3)	**Frisches Obst der Saison**
Fastnacht **Di.** **09.02.2027**	**Kartoffel-Spinatsuppe** Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	**Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei** mit Pflaumenkompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) **wieder da!** A1, G (AK) (16)	**Schinken-Nudeln mit Rührei** und magerem, rohem Schinken A1, C, M, N (7)	**Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein** in Tomatensoße mit Langkornreis **6,1 BE** A1, C, L	**Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße** Rote Bete, Kartoffeln **3,0 BE** G, L (AK)	**Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style«** mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G	**Karottensalat** (2) (3)	**Feiner Pudding**
Aschermittwoch **Mi.** **10.02.2027**	**Broccoli-Rahmsuppe** Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	**Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße** mit Zucchini und Paprika A1, G	**Schmandschnitzel »Hessische Art«** paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L	**Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln **3,0 BE** D, G, L, M (AK)	**Nudeleintopf** mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch **3,3 BE** A1, C (AK)	**Putengeschnetzeltes »Försterin Art«** in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis A1, G, L (3) (7)	**Gurkensalat »Special«** C, G, M (2)	**Süßes Gebäck**
Do. **11.02.2027**	**Steinpilz-Cremesuppe** mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	**Hähnchentopf** mit Gemüsereis G, L, M	**Erbseneintopf** mit Wiener Würstchen L (3) (7)	**Hähnchenfilets »Gärtnerin Art«** in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis **4,2 BE** A1, G, L (AK)	**Gemüseragout** mit Petersilienkartoffeln **3,9 BE** A1, G, L (AK)	**2 Pfefferfrikadellen** mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L (3) (7)	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M (2) (3)	**Fruchtiges Joghurtdessert**
Fr. **12.02.2027**	**Kürbissuppe** mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert	**Gefüllte Gemüseravioli** in einer Limetten-Rahmsoße A1, C, G	**Fischstäbchen** paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	**Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff«** mit »Hausmacher-Spätzle« **4,6 BE** A1, C, G, L, M (AK)	**Hackbraten** in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln **3,5 BE** A1, C, G, L (AK)	**Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art«** in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	**Bauernsalat »Griechische Art«** G, L (2) (3)	**Frisches Obst der Saison**
Sa. **13.02.2027**	**Tomaten-Rahmsuppe** mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	**Weiße-Bohnen-Eintopf** mit Speck L	**Apfelstrudel** mit Vanillesoße A1, G	**Rheinischer Sauerbraten vom Rind** mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße **5,1 BE** A1, C, G, L (AK)	**Hähnchen-Medaillons** in heller Soße, mit Käse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle **4,0 BE** A1, C, G, L (AK) (16)	**Nudelplatte** Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricotta-füllung in Kräuter-Sahnesoße A1, C, G, L	**Karottensalat** (2) (3)	**Feiner Pudding**
Valentinstag **So.** **14.02.2027**	**Kartoffel-Spinatsuppe** Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	**Feine Gemüseauswahl** mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree A1, G (AK)	**Schweinebraten** in herzhafter Soße, Rosenkohl, Salzkartoffeln **wieder da!** L	**Spaghetti Bolognese** mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein **5,8 BE** A1, C, L	**Rahmgulasch** vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln **3,4 BE** A1, G, L (AK)	**2 Rinderrouladen** »Hausmacher Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, in herzhafter Bratensoße, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, L, M (3) (7)	**Gurkensalat »Special«** C, G, M (2)	**Süßes Gebäck**

Wir helfen hier und jetzt.
asb-mittelhessen.de/speisekarten

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen

ASB Arbeiter-Samariter-Bund

Bestellschein

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

01. bis 07. Februar 2027 **KW 5**

		1	2	3	4	5	6	7	8
Mo.	01.02.2027	○	○	○	○	○	○	○	①
Di.	02.02.2027	○	○	○	○	○	○	○	○
Mi.	03.02.2027	○	○	○	○	○	○	○	○
Do.	04.02.2027	○	○	○	○	○	○	○	○
Fr.	05.02.2027	○	○	○	○	○	○	○	○
Sa.	06.02.2027	○	○	○	○	○	○	○	○
So.	07.02.2027	○	○	○	○	○	○	○	○

6

Bestellschein

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

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

08. bis 14. Februar 2027 **KW 6**

		1	2	3	4	5	6	7	8
Mo.	08.02.2027 (Rosenmontag)	○	○	○	○	○	○	○	○
Di.	09.02.2027 (Fastnacht)	○	○	○	○	○	○	○	○
Mi.	10.02.2027 (Aschermittwoch)	○	○	○	○	○	○	○	○
Do.	11.02.2027	○	○	○	○	○	○	○	○
Fr.	12.02.2027	○	○	○	○	○	○	○	○
Sa.	13.02.2027	○	○	○	○	○	○	○	○
So.	14.02.2027 (Valentinstag)	○	○	○	○	○	○	○	○

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon

ASB
Arbeiter-Samariter-Bund



Zu Hause genießen …



Menü	1 Tagessuppe Lieferung nur mit Hauptgericht	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker (teilw. mit Angabe der Broteinheiten)	5 Leckeres mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Mo. **15.02.2027**	**Kürbissuppe** mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert	**Chili con Carne (mild abgeschmeckt)** vom Rind mit Langkornreis L	**Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße** Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	**Zartes Gulasch vom Rind** in Champignonsoße, dazu Gemüse »Leipziger Allerlei« und Kartoffelklöße **3,7 BE** C, G, L (AK)	**Blumenkohl-Käse-Medaillon** mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln **3,7 BE** A1, C, G, L (AK)	**Scholle** paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, M	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M ② ③	**Fruchtiges Joghurtdessert**
Di. **16.02.2027**	**Tomaten-Rahmsuppe** mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	**Geschnittene Bockwurst vom Schwein** mit Kartoffeln in würziger Soße »nach Art Kartoffelsalat« verfeinert mit Gurken und Dill L, M	**Hühnersuppentopf »Hausmacher Art«** gewürfeltes Huhnfleisch mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten A1, C	**Geflügelfrikadellen in Soße** mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln **3,4 BE** A1, G, L, M (AK)	**Schweineschnitzel »natur«** in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln **3,0 BE** A1, C, G, L, M (AK)	**Rucola-Spinat-Spaghetti** mit Grillgemüse, abgeschmeckt mit Pesto mediterraner Art aus Rucola und Spinat H1, A1	**Bauernsalat »Griechische Art«** G, L ② ③	**Frisches Obst der Saison**
Mi. **17.02.2027**	**Kartoffel-Spinatsuppe** Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	**Schweinebraten in Soße** mit Apfelrotkohl und Spätzle A1, C	**Paniertes Schweineschnitzel** mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C	**Spaghetti »Napoli Art«** mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße **6,1 BE** A1, C, G (AK)	**Pilzragout »Böhmische Art«** mit Serviettenknödeln **3,1 BE** A1, C, G, L	**Schweineschnitzel »Mailänder Art«** paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N ③ ⑦	**Karottensalat** ② ③	**Feiner Pudding**
Do. **18.02.2027**	**Broccoli-Rahmsuppe** Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	**Spiralnudeln in Käsesoße** mit Tomatenwürfel-Garnitur A1, G, L	**Königsberger Klopse** in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L	**Bunte Gemüseplatte** mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln **3,2 BE** G, L (AK)	**Hacksteak in Bratensoße** Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln **3,2 BE** A1, C, L (AK)	**Curryhuhn** Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis C, G	**Gurkensalat »Special«** C, G, M ②	**Süßes Gebäck**
Fr. **19.02.2027**	**Steinpilz-Cremesuppe** mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	**Gemüse-Kartoffel-Eintopf** mit geschnittener Mettwurst vom Schwein L	**Kaiserschmarrn** hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott A1, C, G	**Alaska-Seelachsschnitte** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln **2,7 BE** D, G, L, M (AK)	**Hühnerfrikassee** Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis **3,8 BE** C, G, L (AK)	**»Sieben-Schwaben-Topf«** paniertes Schweineschnitzel, Maultasche und Schweinelendchen in Rahmsoße, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L ③ ⑦	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M ② ③	**Fruchtiges Joghurtdessert**
Sa. **20.02.2027**	**Kürbissuppe** mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert	**Gemüsesuppe Minestrone »italienischer Art«** mit Muschelnudeln, Gemüseeinlage und Kräutern verfeinert A1, L	**Maccaroni mit Tomatensoße** geschnittene Krakauer A1, C, G, L, M ⑦	**Traditionell zubereitete Leberklöße** auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln **3,5 BE** A1, C, G	**Rindfleisch in Meerrettichsoße** Bohnengemüse, Salzkartoffeln **3,0 BE** G, L, O ③ ⑤	**Spaghetti »Carbonara«** in milder Käsesoße, verfeinert mit geröstetem Speck A1, G, L ③ ⑦	**Bauernsalat »Griechische Art«** G, L ② ③	**Frisches Obst der Saison**
So. **21.02.2027**	**Tomaten-Rahmsuppe** mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	**Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße** dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree A1, C, G, L, M	**Truthahnschnitzel »natur«** in Rahmsoße, Fingermöhrchen und Erbsen, Langkornreis C, G, L	**Saftige Gemüsefrikadelle** mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln **4,2 BE** A1, C, G (AK)	**Schweinebraten »Hausmacher Art«** in feiner Bratensoße, Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle **3,3 BE** A1, C, G, L, M (AK)	**Putengeschnetzeltes »Försterin Art«** in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis A1, G, L ③ ⑦	**Karottensalat** ② ③	**Feiner Pudding**

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen

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

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

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

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

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

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

Zusatzstoffe:
① = mit Farbstoff
② = mit Konservierungsstoff
③ = mit Antioxidationsmittel
⑤ = geschwefelt
⑦ = mit Nitritpökelsalz
⑧ = mit Phosphat
⑨ = mit Süßungsmittel(n)
⑯ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Kennzeichnungen:
(AK) = Angepasste Vollkost

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

Allergen-kennzeichnungen:
siehe Rückseite Preisliste



Speisekarte

15. bis 28. Februar 2027

Bitte geben Sie Ihre Bestellung spätestens am 1. Februar 2026 ab.

Menü	1 Tagessuppe Lieferung nur mit Hauptgericht	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker (teilw. mit Angabe der Broteinheiten)	5 Leckeres mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Mo. **22.02.2027**	**Kartoffel-Spinatsuppe** Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	**Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße** mit Erbsen und Spiralnudeln A1, C, G, L, M	**Wildlachs** glasiert, in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis A1, D, G	**Cremiger Vollmilch-Grießbrei** mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) **3,9 BE** A1, G AK 16	**Hähnchengeschnetzeltes** in Sahnesoße mit Gemüsenudeln **3,3 BE** A1, C, G AK 16	**Hackfleischklößchen** in pikanter Zucchini-Paprikasoße, dazu Käse-Maccaroni A1, C, G, L	**Gurkensalat »Special«** C, G, M 2	**Süßes Gebäck**
Di. **23.02.2027**	**Broccoli-Rahmsuppe** Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	**Jagdwursttopf vom Schwein** mit milder Tomatensoße, dazu Spiralnudeln A1, M	**Hähnchenbrustfilet »natur«** in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree G, L	**Hackbraten in Kräutersoße** dazu grüne Bohnen »naturell« und Salzkartoffeln **3,7 BE** A1, C, G, L AK	**Spiegeleier in Senfsoße** Salzkartoffeln **3,6 BE** A1, C, G, M AK 16	**Herzhafte Pfannkuchen** 3 Pfannkuchen aus eigener Herstellung, mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse A1, C, G, L	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M 2 3	**Fruchtiges Joghurtdessert**
Mi. **24.02.2027**	**Steinpilz-Cremesuppe** mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	**Hähnchentopf** mit Gemüsereis G, L, M	**Käsespätzle** mit Zwiebelschmelze A1, C, G, L	**Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff«** mit »Hausmacher-Spätzle« **4,6 BE** A1, C, G, L, M AK	**Hacksteak** in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln **4,0 BE** A1, C, G, L, M AK	**Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art«** in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	**Bauernsalat »Griechische Art«** G, L 2 3	**Frisches Obst der Saison**
Do. **25.02.2027**	**Kürbissuppe** mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert	**Rührei** mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln C, G AK	**2 Kalbsbratwürste** in Soße, Spinat und Kartoffelpüree G, L	**Schwäbische Maultaschen** (g.g.A.) in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze **5,5 BE** A1, C, L 7	**Nudel-Pfanne mit Lachsfiletstücken** Lachsfiletstücke mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Zucchiniwürfeln und Cherrytomaten **3,9 BE** A1, D, G AK	**Hühnerfrikassee** mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis C, G	**Karottensalat** 2 3	**Feiner Pudding**
Fr. **26.02.2027**	**Tomaten-Rahmsuppe** mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	**Cremiges Rahmgemüse** aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln A1, C, G, L	**Panierte Jagdwurst** mit Tomatensoße, Maccaroni A1, C, G, L, M, N 7	**Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln **4,0 BE** A1, D, G, L AK	**Fleischkäse** in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree **3,1 BE** A1, G, L 7	**Rinderhacksteak** mit Karotten-Erbsen-Garnitur in Rahmbratensoße, dazu Petersilienspätzle A1, C, G, L	**Gurkensalat »Special«** C, G, M 2	**Süßes Gebäck**
Sa. **27.02.2027**	**Kartoffel-Spinatsuppe** Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	**Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei** mit Pflaumenkompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) A1, G AK 16	**2 Frikadellen** in herzhafter Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree **wieder da!** A1, C, G, L 3 7	**Festtagssuppe mit Rindfleisch** und Grießnockerln **2,0 BE** A1, C, G, L AK	**Kesselgulasch** Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln **3,3 BE** A1, C, L AK	**Herzhafter Nudelteller** Nudelkreation aus Käsespätzle, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, mit Weißwein A1, C, G, L	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M 2 3	**Fruchtiges Joghurtdessert**
So. **28.02.2027**	**Broccoli-Rahmsuppe** Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	**Hähnchenfilets in einer süß-sauren Soße »asiatischer Art«** mit Langkornreis F	**Kohlroulade** mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln A1, G, L 3 7	**Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße** mit Gemüse »Leipziger Allerlei« und Stampfkartoffeln **3,2 BE** A1, C, G, L AK	**Zartes Kalbsgeschnetzeltes** Pastinakengemüse, Hörnchennudeln **4,3 BE** A1, C, L AK	**Kräuterfisch** Alaska-Seelachsfiletschnitte mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G	**Bauernsalat »Griechische Art«** G, L 2 3	**Frisches Obst der Saison**

Wir helfen hier und jetzt.
asb-mittelhessen.de/speisekarten

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen

ASB Arbeiter-Samariter-Bund

Bestellschein

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

15. bis 21. Februar 2027 **KW 7**

	1	2	3	4	5	6	7	8
Mo. 15.02.2027	○	○	○	○	○	○	○	○
Di. 16.02.2027	○	○	○	○	○	○	○	○
Mi. 17.02.2027	○	○	○	○	○	○	○	○
Do. 18.02.2027	○	○	○	○	○	○	○	○
Fr. 19.02.2027	○	○	○	○	○	○	○	○
Sa. 20.02.2027	○	○	○	○	○	○	○	○
So. 21.02.2027	○	○	○	○	○	○	○	○

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon

7

Bestellschein

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

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

22. bis 28. Februar 2027 **KW 8**

	1	2	3	4	5	6	7	8
Mo. 22.02.2027	○	○	○	○	○	○	○	○
Di. 23.02.2027	○	○	○	○	○	○	○	○
Mi. 24.02.2027	○	○	○	○	○	○	○	○
Do. 25.02.2027	○	○	○	○	○	○	○	○
Fr. 26.02.2027	○	○	○	○	○	○	○	○
Sa. 27.02.2027	○	○	○	○	○	○	○	○
So. 28.02.2027	○	○	○	○	○	○	○	○

ASB
Arbeiter-Samariter-Bund



Zu Hause genießen …



Menü	1 Tagessuppe Lieferung nur mit Hauptgericht	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker (teilw. mit Angabe der Broteinheiten)	5 Leckeres mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Mo. **01.03.** **2027**	**Steinpilz-Cremesuppe** mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	**Vegetarisches Kartoffelgulasch** mit Paprika und Bohnen L	**Hähnchenkeule »Landfrau«** auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln L	**Bandnudeln Carbonara** mit geräuchertem Speck in Käsesoße **4,3 BE** A1, C, G ⑦	**Gemüseeintopf mit Rindfleisch** Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln **1,4 BE** L Ⓐⓚ	**Stroganoff-Topf** geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	**Karottensalat** ② ③	**Feiner Pudding**
Di. **02.03.** **2027**	**Kürbissuppe** mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert	**Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomtatensoße** dazu Gemüsereis A1, C, L	**Kartoffelsuppe »Norddeutsche Art«** mit geschnittener Bockwurst L, M ③ ⑦	**Gebackene Fischstäbchen** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree **4,4 BE** A1, D, G Ⓐⓚ	**Kartoffel-Gemüsegericht** mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße **3,8 BE** G, L Ⓐⓚ	**Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate«** in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G	**Gurkensalat »Special«** C, G, M ②	**Süßes Gebäck**
Mi. **03.03.** **2027**	**Tomaten-Rahmsuppe** mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	**Räuberpfanne** vom Rind und Schwein mit Nudeln A1, L, M	**Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaultaschen** Karotten, Paprika, Erbsen, Mais und Champignons A1, C, L	**Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße** mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln **2,5 BE** A1, G, L Ⓐⓚ	**Sahnegeschnetzeltes** vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln **3,3 BE** A1, G, L Ⓐⓚ	**Süßkartoffel-Curry** mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen und Lauchzwiebeln, dazu Basmati-Reis	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M ② ③	**Fruchtiges Joghurtdessert**
Do. **04.03.** **2027**	**Kartoffel-Spinatsuppe** Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	**Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße** mit Kräutern verfeinert dazü Gemüse-Reis A1, G, L, M	**Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung** Vanillesoße A1, C, G	**Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße** dazu Wirsinggemüse und Spätzle **4,3 BE** A1, C, G, L	**Alaska-Seelachsfilet** in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln **3,6 BE** D, G, M Ⓐⓚ	**Schweineschnitzel »Mailänder Art«** paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N ③ ⑦	**Bauernsalat »Griechische Art«** G, L ② ③	**Frisches Obst der Saison**
Fr. **05.03.** **2027**	**Broccoli-Rahmsuppe** Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	**Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Rahmsoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis A1, D, G, L	**Broccoli-Bandnudeln** in Pilz-Sahnesoße A1, C, G, L	**Schweineschnitzel in Rahmsoße** dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle **4,7 BE** A1, C, G, L Ⓐⓚ	**Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsoße** mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis **4,4 BE** A1, G, L Ⓐⓚ	**Scholle** paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, M	**Karottensalat** ② ③	**Feiner Pudding**
Sa. **06.03.** **2027**	**Steinpilz-Cremesuppe** mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	**Käse-Lauch-Suppe** mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur A1, G	**Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße** Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	**Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf** mit Kartoffelwürfeln **2,4 BE** Ⓐⓚ	**Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen** in heller Soße, Fingermöhrchen, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln **2,6 BE** A1, C, G Ⓐⓚ	**Hähnchen »Swiss Style«** feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L	**Gurkensalat »Special«** C, G, M ②	**Süßes Gebäck**
So. **07.03.** **2027**	**Kürbissuppe** mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert	**Gemüsepfanne »asiatischer Art« in süß-saurer Soße** mit Langkornreis A1, F, L	**Hacksteak in Rahmsoße** Blumenkohl, Salzkartoffeln **wieder da!** A1, C, G, L ③ ⑦	**Herzhafter Krustenbraten vom Schwein** in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen **4,2 BE** A1, A3, C, G, L	**Rindergulasch** in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln **3,1 BE** G Ⓐⓚ	**Edles Festtagstöpfchen** zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in feiner Rahmsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfle A5, A1, C, G, L	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M ② ③	**Fruchtiges Joghurtdessert**

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

Zusatzstoffe:
① = mit Farbstoff
② = mit Konservierungsstoff
③ = mit Antioxidationsmittel
⑤ = geschwefelt
⑦ = mit Nitritpökelsalz
⑧ = mit Phosphat
⑨ = mit Süßungsmittel(n)
⑯ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Kennzeichnungen:
Ⓐⓚ = Angepasste Vollkost

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

Allergen-kennzeichnungen:
siehe Rückseite Preisliste



Speisekarte

01. bis 14. März 2027

Bitte geben Sie Ihre Bestellung spätestens am 15. Februar 2026 ab.

Menü	1 Tagessuppe Lieferung nur mit Hauptgericht	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker (teilw. mit Angabe der Broteinheiten)	5 Leckeres mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Mo. **08.03.** **2027**	**Tomaten-Rahmsuppe** mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	**Penne-Nudeln mit Hackfleischsoße** vom Rind A1, G	**Königsberger Klopse** in Kapernsoße, Landkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G	**»Westfälisches Zwiebelfleisch« Zartes Rindfleisch** in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln **3,4 BE** A1, G, L,M (7)	**Omlettrolle mit Spinatfüllung** Rahmgemüse, Salzkartoffeln **4,3 BE** C, F, G, L (AK)	**Gekochte Rinderbrust** in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln G, L, O (3) (5)	**Bauernsalat »Griechische Art«** G, L (2) (3)	**Frisches Obst der Saison**
Di. **09.03.** **2027**	**Kartoffel-Spinatsuppe** Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	**Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei** mit Pflaumenkompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) **wieder da!** A1, G (AK) (16)	**Schinken-Nudeln mit Rührei** und magerem, rohem Schinken A1, C, M, N (7)	**Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein** in Tomatensoße mit Langkornreis **6,1 BE** A1, C, L	**Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße** Rote Bete, Kartoffeln **3,0 BE** G, L (AK)	**Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style«** mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G	**Karottensalat** (2) (3)	**Feiner Pudding**
Mi. **10.03.** **2027**	**Broccoli-Rahmsuppe** Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	**Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße** mit Zucchini und Paprika A1, G	**Schmandschnitzel »Hessische Art«** paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L	**Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln **3,0 BE** D, G, L, M (AK)	**Nudeleintopf** mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch **3,3 BE** A1, C (AK)	**Putengeschnetzeltes »Försterin Art«** in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis A1, G, L (3) (7)	**Gurkensalat »Special«** C, G, M (2)	**Süßes Gebäck**
Do. **11.03.** **2027**	**Steinpilz-Cremesuppe** mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	**Hähnchentopf** mit Gemüsereis G, L, M	**Erbseneintopf** mit Wiener Würstchen L (3) (7)	**Hähnchenfilets »Gärtnerin Art«** in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis **4,2 BE** A1, G, L (AK)	**Gemüseragout** mit Petersilienkartoffeln **3,9 BE** A1, G, L (AK)	**2 Pfefferfrikadellen** mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L (3) (7)	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M (2) (3)	**Fruchtiges Joghurtdessert**
Fr. **12.03.** **2027**	**Kürbissuppe** mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert	**Gefüllte Gemüseravioli** in einer Limetten-Rahmsoße A1, C, G	**Fischstäbchen** paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	**Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff«** mit »Hausmacher-Spätzle« **4,6 BE** A1, C, G, L, M (AK)	**Hackbraten** in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln **3,5 BE** A1, C, G, L (AK)	**Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art«** in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	**Bauernsalat »Griechische Art«** G, L (2) (3)	**Frisches Obst der Saison**
Sa. **13.03.** **2027**	**Tomaten-Rahmsuppe** mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	**Weiße-Bohnen-Eintopf** mit Speck L	**Apfelstrudel** mit Vanillesoße A1, G	**Rheinischer Sauerbraten vom Rind** mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße **5,1 BE** A1, C, G, L (AK)	**Hähnchen-Medaillons** in heller Soße, mit Käse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle **4,0 BE** A1, C, G, L (AK) (16)	**Nudelplatte** Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricotta-füllung in Kräuter-Sahnesoße A1, C, G, L	**Karottensalat** (2) (3)	**Feiner Pudding**
So. **14.03.** **2027**	**Kartoffel-Spinatsuppe** Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	**Feine Gemüseauswahl** mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree A1, G (AK)	**Schweinebraten** in herzhafter Soße, Rosenkohl, Salzkartoffeln **wieder da!** L	**Spaghetti Bolognese** mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein **5,8 BE** A1, C, L	**Rahmgulasch** vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln **3,4 BE** A1, G, L (AK)	**2 Rinderrouladen** »Hausmacher Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, in herzhafter Bratensoße, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, L, M (3) (7)	**Gurkensalat »Special«** C, G, M (2)	**Süßes Gebäck**

Wir helfen hier und jetzt.
asb-mittelhessen.de/speisekarten

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen

ASB Arbeiter-Samariter-Bund

Bestellschein

8

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

01. bis 07. März 202 **KW 9**

	1	2	3	4	5	6	7	8
Mo. 01.03. 2027	○	○	○	○	○	○	○	○
Di. 02.03. 2027	○	○	○	○	○	○	○	○
Mi. 03.03. 2027	○	○	○	○	○	○	○	○
Do. 04.03. 2027	○	○	○	○	○	○	○	○
Fr. 05.03. 2027	○	○	○	○	○	○	○	○
Sa. 06.03. 2027	○	○	○	○	○	○	○	○
So. 07.03. 2027	○	○	○	○	○	○	○	○

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

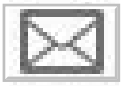
Telefon

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



08. bis 14. März 2027 **KW 10**

	1	2	3	4	5	6	7	8
Mo. 08.03. 2027	○	○	○	○	○	○	○	○
Di. 09.03. 2027	○	○	○	○	○	○	○	○
Mi. 10.03. 2027	○	○	○	○	○	○	○	○
Do. 11.03. 2027	○	○	○	○	○	○	○	○
Fr. 12.03. 2027	○	○	○	○	○	○	○	○
Sa. 13.03. 2027	○	○	○	○	○	○	○	○
So. 14.03. 2027	○	○	○	○	○	○	○	○

ASB
Arbeiter-Samariter-Bund