

# Zu Hause genießen ...

				1000					
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	
Pfingst- montag Mo. 29.05.	Steinpilz- Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße	Hähnchenkeule »Landfrau« auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln	em Gemüsebett aus Wirsing Spargelgemüse-Ragout		Stroganoff-Topf geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln	Karotten- Mandarinen-Salat 0,6 BE	Feiner Pudding	
2023	<b>J</b>	ଲେ ଡି ି	Ŋ L	<b>Ø ®</b> A1, G, L <b>® A</b> K	ra L (AK)	ଳେ ଡିି 🕯 A1, C, G, L			
Di. 30.05.	Karotten- Cremesuppe mit Sahne verfeinert	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reisnudelpfanne mit Gemüse »mediterrane Art« und Tomatensoße	<b>Erbseneintopf</b> mit Wiener Würstchen	Gebackene Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 4,4 BE	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blu- menkohl in heller Rahmsoße 3,8 BE	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln	Gurkensalat 0,3 BE	Süßes Gebäck	
2023	<b>∮</b>	<b>■</b> 🗟 🕸 A1, C, G, L	ଲକ L 🤊	%	<b>●</b>	♥ 🖥 🛊 A1, G	<b>■</b> ✓ AK		
Mi. 31.05.	Tomaten- Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle	Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaultaschen Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln 2,8 BE	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln 3,3 BE	Feuertopf scharfer Eintopf aus Kidney-Bohnen, Kartoffeln, buntem Paprika, Mais, Zwiebeln und Speckwürfeln, dazu haus- gemachte Cabanossi-Wurst	Kraut-Dill-Salat 0,5 BE	Fruchtiges Joghurtdessert	
2023	<b>●</b> 🗟 ী A1, C, G	♥ 🖥 🕯 A1, C, G, L	<b>∮</b>	ଲା ଲୋଡି 🕸 A1, C, G		EN L	<b>●</b> C, G, M, O ③		
Do. 01.06.	Grünkernsuppe mit gemahlenem Grünkern, Karotten- und Selleriestreifen und Sauerrahm	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung Vanillesoße	Goldgelb panierte Hähnchen -Happen (aus Hähnchenbrust- fleisch zusammengefügt), dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree 4,1 BE	Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln 3,6 BE	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti	Rote Betesalat (mit Süßungsmitteln) 0,2 BE	Frisches Obst der Saison	
2023	<b>∮</b> 6 ♦ A1, A5, G, L	କୋ ଡି ₩ A1, C, G, L	<b>∮</b>	♥ 🖥 🕷 A1, G, L	<b>☼</b> Ō D, G, M (AK)	🖼 🖥 🖁 A1, C, G, L, M, N 🧻	<b>Ø</b>		
Fr. 02.06.	Broccoli- Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli.	Drei Hackröllchen »Balkan-Art« vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle 4,7 BE	Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsoße mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis 4,4 BE	<b>Scholle</b> paniert und goldbraun g ebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln	Karotten- Mandarinen-Salat 0,6 BE	Feiner Pudding	
2023	<b>∮</b>	ন র ∰ A1, C	<b>∮</b> 6 ♣ A1, C, G, L	⊊ वि	₩ A1, G, L (AK)	🖏 🖥 A1, C, D, G, L, M			
<b>Sa.</b> 03.06.	Steinpilz- Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln 2,4 BE	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhrchen, Blumenkohl und Broccoli, Salz- kartoffeln 2,6 BE	Hähnchen »Swiss Style« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree	Gurkensalat 0,3 BE	Süßes Gebäck	
2023	<b>∮</b>	♥ 🖥 A1, G	♥ 🖥 A1, G, L	<b>■</b> VP _ AK	ন ভি	♥ 6 G, L	<b>■</b> ✓ AK		
<b>So.</b> 04.06.	Karotten- Cremesuppe mit Sahne verfeinert	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln	Kartoffelküchle mit Champignonsoße	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle 4,2 BE	Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln 3,1 BE	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in Rahm- soße, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfle	Kraut-Dill-Salat 0,5 BE	Fruchtiges Joghurtdessert	
2023	<b>∮</b>	ଳା ଲୋ ଡି ∰ A1, C, G, L	<b>∮</b>	ଲେ ତି 🕸 A1, C, G, L, M 🔍 🔠	କାଷି G (AK)	୍କ 🗗 🖥 🕯 A1, A5, C, G, L	<b>€</b> C, G, M, O ③		
ASB Landesverband Hessen e.V. Spezielle Kostformen Die Preise für die Menüs in den Spalten 1 bis Piktogramme: Zusatzstoffe: Kennzeichnungen:  8 finden Sie in der aktuell gültigen Preisliste.									

## **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

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

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.

### 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!

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

= enthält Laktose

- 9 = mit Süßungsmittel(n) 6 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)
- 1 = mit Farbstoff

® = mit Phosphat

- ③ = mit Antioxidationsmittel
- 5 = geschwefelt
- 🤊 = mit Nitritpökelsalz

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

® = Angepasste Vollkost

Allergenkennzeichnungen: siehe Rückseite Preisliste



# **Speisekarte**

#### 29. Mai bis 11. Juni 2023

Bitte geben Sie Ihre Bestellung spätestens am 15. Mai 2023 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 besonde- ren Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
<mark>Mo.</mark> 05.06. 2023	Tomaten- Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern  ■ 🗟 🕸 A1, C, G	Spaghetti Bolognese mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein  A1, C, L	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüsereis	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse »Leipziger Allerlei« und Stampfkartoffeln  3,2 BE	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln  3,6 BE	Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln  G, L, O  3 5	Rote Betesalat (mit Süßungsmitteln) 0,2 BE	Frisches Obst der Saison
Di. 06.06. 2023	Grünkernsuppe mit gemahlenem Grünkern, Karotten- und Selleriestreifen und Sauerrahm  Al, C, G	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis  A1, C, L	G, L  Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken  A1, C, M, N	A1, C, G, L  Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinenstücken (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) 5,1 BE	Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße Rote Bete, Kartoffeln  3,0 BE	G, L, O  Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln  A1, G	Karotten- Mandarinen-Salat 0,6 BE	Feiner Pudding
Mi. 07.06. 2023	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli.	Herzhafte Rosenkohl- Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	»Frikadelle Rustika« Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree	Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff« mit »Hausmacher-Spätzle«  4,6 BE	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch 3,3 BE	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis  Al, G, L	Gurkensalat  0,3 BE	Süßes Gebäck
Fronleichnam  Do. 08.06. 2023	Steinpilz- Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken  A1, G, L  3 7	Wirsingeintopf mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln  A1, C, L	Hackbraten in Kräutersoße dazu grüne Bohnen »naturell« und Salzkartoffeln  3,7 BE	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln 3,9 BE	2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln	Kraut-Dill-Salat  0,5 BE  C. G. M. O	Fruchtiges Joghurtdessert
Fr. 09.06. 2023	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln  A1, C, D, G, L, M	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree  3,3 BE	Hackbraten in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln 3,5 BE	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln  Al, C, L	Rote Betesalat (mit Süßungsmitteln) 0,2 BE	Frisches Obst der Saison
<b>Sa.</b> 10.06. 2023	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten- Gemüse-Soße	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschauflauf, mit Zucker und Zimt garniert	Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage  3,1 BE  A1, G. L	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle  4,0 BE	RI, C, G, L  2 Rinderrouladen  »Hausmacher Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln  A1, L, M  7	Karotten- Mandarinen-Salat 0,6 BE	Feiner Pudding
<b>So.</b> 11.06. 2023	Grünkernsuppe mit gemahlenem Grünkern, Karotten- und Selleriestreifen und Sauerrahm	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwürstchen vom Schwein und Spätzle  A1, C, L  3 7	Schmandschnitzel  »Hessische Art«  paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln  A1, C, G, L	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln 3,6 BE	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln  3,4 BE	Bunter Gemüse-Mix Blumenkohlröschen, Fingermöhr- chen, Erbsen und Romanoboh- nen, mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln  C, G	Gurkensalat 0,3 BE	Süßes Gebäck



# Bestellschein

Kreuzen Sie Ihre gewünschten Menüs an und geben Sie den abgetrennten

Bestellschein Ihrem Menükurier mit.

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen per E-Mail senden: menue-service@asb-mittelhessen.de



6

einzutragen!



29. Mai bis 04. Juni 2023

**KW 22** 

Mo.

Pfingst-montag 29.05.

2023

Di. 30.05. 2023

1 2 3 4 5 6 7 8 O O O O O O O

Mi. 31.05.

2023

Do. 01.06.

2023

Fr. 02.06. 2023

Sa. 03.06. 2023

> So. 04.06. 2023

Name, Vorname Straße, Nr.

1 2 3 4 5 6 7 8 O O O O O O O

1 2 3 4 5 6 7 8 O O O O O O O

1 2 3 4 5 6 7 8

PLZ, Wohnort

Telefon

6

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

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



05. bis 11. Juni 2023

**KW 23** 

Mo. 05.06. 2023	1	2	3	4	5	6	<b>7</b>	8
<b>Di.</b> 06.06. 2023	1	2	3	4	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	8
Mi. 07.06. 2023	1	2	3	4	5	6	<b>7</b>	8
Fronleich- nam Do. 08.06. 2023	1	2	3	4	5	6	<b>7</b>	8
Fr. 09.06. 2023	1	2	3	4	5	6	<b>7</b>	8
<b>Sa.</b> 10.06.	1	2	3	4	5	6	7	8



2023

11.06. 2023