



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. 01.09. 2025	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) ①	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Di. 02.09. 2025	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Wurstpfanne »Jäger Art« vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle A1, C, G, L ③ ⑦	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 abgeschmeckt mit mediterranem Pesto aus Rucola und Spinat, Grillgemüse A1, H1	Bauernsalat »Griechische Art« G, L ② ③	Frisches Obst der Saison
Mi. 03.09. 2025	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln G, L, M ③	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-Gemüesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N ⑦	Karottensalat ② ③	Feiner Pudding
Do. 04.09. 2025	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf A1, A4, 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. 05.09. 2025	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen A1, C, G, L ③ ⑦	Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott A1, C, G	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln 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 ⑦	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Sa. 06.09. 2025	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip A1, C, G, L, N	Maccaroni mit Tomatensoße geschnittene Krakauer A1, C, G, L, M ⑦	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch 3,2 BE L, M (AK)	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohngengemüse, Salzkartoffeln 3,0 BE G, L, O ③ ⑤	Spaghetti »Carbonara« in milder Käsesoße, verfeinert mit geröstetem Speck A1, G, L ⑦	Bauernsalat »Griechische Art« G, L ② ③	Frisches Obst der Saison
So. 07.09. 2025	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	»Westfälisches Zwiebelfleisch« Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln A1, G, L, M ⑦	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 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
 = enthält Rindfleisch
 = enthält Schweinefleisch
 = enthält Geflügel
 = enthält Fisch
 = würzige Knoblauchnote
 = enthält Alkohol
 = enthält Gluten
 = enthält Laktose

Zusatzstoffe:
① = mit Farbstoff
② = mit Konservierungsmittel
③ = mit Antioxidationsmittel
⑤ = geschwefelt
⑦ = mit Nitritpökelsalz
⑧ = mit Phosphat
⑨ = mit Süßungsmittel(n)
⑩ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Kennzeichnungen:
AK = Angepasste Vollkost

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

Allergen-kennzeichnungen:
siehe Rückseite Preisliste



Speisekarte

01. bis 14. September 2025

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 18. August 2025 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
Mo. 08.09. 2025	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartof- fel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Schweinegulasch »Hausfrauen Art« mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln A1, G, L ⑦	Wildlachs in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis A1, D, G	Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) 3,9 BE A1, G (AK) ⑩⑪	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Gemüsenudeln 3,3 BE A1, C, G (AK) ⑩⑪	Hackfleischklößchen in pikanter Zucchini-Paprikasoße, dazu Käse-Maccaroni A1, C, G, L	Gurkensalat »Special« C, G, M ②	Süßes Gebäck
Di. 09.09. 2025	Broccoli- Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis M	Hähnchenbrustfilet »natur« in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree G, L	»Himmel und Erde« Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrika- delle und Mettbällchen vom Schwein 4,0 BE A1, C, G, L (AK) ③	Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln 3,6 BE A1, C, G, M (AK) ⑩⑪	Herzhafte Pfannkuchen mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Mi. 10.09. 2025	Steinpilz- Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln A1, C, G	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A1, C, G, L	Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff« mit »Hausmacher-Spätzle« 4,6 BE A1, C, G, L, M (AK)	Hacksteak in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln 4,0 BE A1, C, G, L, M (AK)	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	Bauernsalat »Griechische Art« G, L ② ③	Frisches Obst der Saison
Do. 11.09. 2025	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 Penne-Nudeln mit Lachsfiletstü- cken, Blattspinat, Zucchiniwür- feln 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. 12.09. 2025	Tomaten- Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße A1, G	Panierte Jagdwurst mit Tomatensoße, Maccaroni A1, C, G, L, M, N ⑦	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salz- kartoffeln 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. 13.09. 2025	Kartoffel- Spinatsuppe Unsere klassische Kartof- fel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) A1, G (AK) ⑩⑪	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 »Allgäuer Art«, Gemüsemaulta- schen und Bandnudeln mit Pilz- rahmsoße, verfeinert mit Weißwein A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
So. 14.09. 2025	Broccoli- Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli G	Paniertes Schweine- schnitzel »Jäger Art« goldgelb gebacken in Champig- nonsoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln A1, G, L	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln A1, G, L 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-Seelachsfilet mit Kräuter- creme, 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



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. Sept. 2025 KW 36

Mo. 01.09. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Di. 02.09. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Mi. 03.09. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Do. 04.09. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Fr. 05.09. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Sa. 06.09. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
So. 07.09. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon

Bestellschein

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

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



08. bis 14. Sept. 2025 KW 37

Mo. 08.09. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Di. 09.09. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Mi. 10.09. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Do. 11.09. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Fr. 12.09. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Sa. 13.09. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
So. 14.09. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐





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. 15.09. 2025	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Cremiges Champignonragout mit Spätzle A1, C, G, 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	Gemüseeeintopf 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 	Feiner Pudding
Di. 16.09. 2025	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben A1, C, G, L	Kartoffelsuppe »Norddeutsche Art« mit geschnittener Bockwurst L, M	Gebackene Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 4,4 BE A1, D, G	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce 3,8 BE G, L	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G	Gurkensalat »Special« C, G, M	Süßes Gebäck
Mi. 17.09. 2025	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle A1, C, G, L	Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaultaschen Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons A1, C, L	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln 3,6 BE A1, C, G, L, M	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	Fruchtiges Joghurtdessert
Do. 18.09. 2025	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwürstchen vom Schwein und Spätzle A1, C, L	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung Vanillesoße A1, C, G	Hähnchenbrust in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüserais 3,7 BE 	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	Bauernsalat »Griechische Art« G, L	Frisches Obst der Saison
Fr. 19.09. 2025	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Drei Hackröllchen »Balkan-Art« vom Schwein in pikanter Paprika-soße mit Kräuter-Kartoffeln A1, C	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesauce A1, C, G, L	Schweineschnitzel in Rahmsauce dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle 4,7 BE A1, C, G, L	Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsauce mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis 4,4 BE A1, G, L	Scholle paniert und goldbraun g ebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Karottensalat 	Feiner Pudding
Sa. 20.09. 2025	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, Fingermöhren, 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	Süßes Gebäck
So. 21.09. 2025	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsauce mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüserais G, L, M	Hacksteak in Rahmsauce Blumenkohl, Salzkartoffeln wieder da! A1, C, G, L	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle 4,2 BE A1, C, G, L, M	Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln 3,1 BE G	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in Rahmsauce, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe A1, A5, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M	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
 = enthält Rindfleisch
 = enthält Schweinefleisch
 = enthält Geflügel
 = enthält Fisch
 = würzige Knoblauchnote
 = enthält Alkohol
 = enthält Gluten
 = enthält Laktose

Zusatzstoffe:
 = mit Farbstoff
 = mit Konservierungsmittel
 = mit Antioxidationsmittel
 = mit Nitritpökelsalz
 = mit Phosphat
 = mit Süßungsmittel(n)
 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Kennzeichnungen:
 = Angepasste Vollkost

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

Allergen-kennzeichnungen:
siehe Rückseite Preisliste



Speisekarte

15. bis 28. September 2025

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 01. September 2025 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 Leckerer mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Herbst-anfang Mo. 22.09.2025	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüsereis G, L	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße 4,3 BE A1, A3, G, L	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln 3,6 BE A1, C, G, L	Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln G, L, O	Bauernsalat »Griechische Art« G, L	Frisches Obst der Saison
Di. 23.09.2025	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis A1, C, L	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken A1, C, M, N	Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) 5,1 BE G	Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße Rote Bete, Kartoffeln 3,0 BE G, L	Gegrilltes Hähnchenbrust-filet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G	Karottensalat 	Feiner Pudding
Mi. 24.09.2025	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur 	Schmandschnitzel »Hessische Art« paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L	Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff« mit »Hausmacher-Spätzle« 4,6 BE A1, C, G, L, M	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfelter Schweinefleisch 3,3 BE A1, C	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis A1, G, L	Gurkensalat »Special« C, G, M	Süßes Gebäck
Do. 25.09.2025	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken A1, G, L	Erseneintopf mit Wiener Würstchen L	Hähnchenfilets »Gärtnerin Art« in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis 4,2 BE A1, G, L	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln 3,9 BE A1, G, L	2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M	Fruchtiges Joghurtdessert
Fr. 26.09.2025	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Gnocchi in einer Gemüsemischung »Mediterrane Art« A1, G	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Gemüseeintopf nach »Gärtnerin Art« mit frittierten Mettbällchen vom Schwein 2,9 BE A1, C, L	Hackbraten in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln 3,5 BE A1, C, G, L	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	Bauernsalat »Griechische Art« G, L	Frisches Obst der Saison
Sa. 27.09.2025	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem G	Apfelstrudel mit Vanillesoße A1, G	Spaghetti Bolognese mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein 5,8 BE A1, C, L	Hähnchen-Medallions in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfe-Spätzle 4,0 BE A1, C, G, L	Nudelplatte Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricotta-füllung in Kräuter-Sahnesoße A1, C, G, L	Karottensalat 	Feiner Pudding
So. 28.09.2025	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree A1, G	Schweinebraten in herzhafter Soße, Rosenkohl, Salzkartoffeln wieder da! L	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 5,1 BE A1, C, G, L	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln 3,4 BE A1, G, L	2 Rinderrouladen »Hausmacher Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, in herzhafter Bratensoße, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, L, M	Gurkensalat »Special« C, G, M	Süßes Gebäck

Bestellschein

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

15. bis 21. September 2025 KW 38

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



22. bis 28. September 2025 KW 39

Mo. 15.09. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8	Herbst- anfang Mo. 22.09. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐									
Di. 16.09. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8	Di. 23.09. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐									
Mi. 17.09. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8	Mi. 24.09. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐									
Do. 18.09. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8	Do. 25.09. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐									
Fr. 19.09. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8	Fr. 26.09. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐									
Sa. 20.09. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8	Sa. 27.09. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐									
So. 21.09. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8	So. 28.09. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐									

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon





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. 29.09. 2025	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-Medailon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln 3,7 BE A1, C, G, L (AK) ①	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Di. 30.09. 2025	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Wurstpfanne »Jäger Art« vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle A1, C, G, L ③ ⑦	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 abgeschmeckt mit mediterranem Pesto aus Rucola und Spinat, Grillgemüse A1, H1	Bauernsalat »Griechische Art« G, L ② ③	Frisches Obst der Saison
Mi. 01.10. 2025	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln G, L, M ③	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 ⑦	Karottensalat ② ③	Feiner Pudding
Do. 02.10. 2025	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf A1, A4, 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
Tag der dt. Einheit Fr. 03.10. 2025	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen A1, C, G, L ③ ⑦	Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott A1, C, G	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln 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 ⑦	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Sa. 04.10. 2025	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip A1, C, G, L, N	Maccaroni mit Tomatensoße geschnittene Krakauer A1, C, G, L, M ⑦	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch 3,2 BE L, M (AK)	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohngengemüse, Salzkartoffeln 3,0 BE G, L, O ③ ⑤	Spaghetti »Carbonara« in milder Käsesoße, verfeinert mit geröstetem Speck A1, G, L ⑦	Bauernsalat »Griechische Art« G, L ② ③	Frisches Obst der Saison
Erntedank So. 05.10. 2025	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	»Westfälisches Zwiebelfleisch« Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln A1, G, L, M ⑦	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)	Putengeschnetzelttes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis A1, G, L 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
 = enthält Rindfleisch
 = enthält Schweinefleisch
 = enthält Geflügel
 = enthält Fisch
 = würzige Knoblauchnote
 = enthält Alkohol
 = enthält Gluten
 = enthält Laktose

Zusatzstoffe:
① = mit Farbstoff
② = mit Konservierungsstoff
③ = mit Antioxidationsmittel
⑤ = geschwefelt
⑦ = mit Nitritpökelsalz
⑧ = mit Phosphat
⑨ = mit Süßungsmittel(n)
⑩ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Kennzeichnungen:
AK = Angepasste Vollkost

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

Allergen-kennzeichnungen:
siehe Rückseite Preisliste

Menü	1 Tagessuppe Lieferung nur mit Hauptgericht	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker (teilw. mit Angabe der Proteinheiten)	5 Leckeres mit BE-Angabe	6 Unsere besonde- ren Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Mo. 06.10. 2025	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartof- fel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse.   G, L	Schweinegulasch »Hausfrauen Art« mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln   A1, G, L ⑦	Wildlachs in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis   A1, D, G	Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) 3,9 BE   A1, G (AK) ⑩	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Gemüsenudeln 3,3 BE   A1, C, G (AK) ⑩	Hackfleischklößchen in pikanter Zucchini-Paprikasoße, dazu Käse-Maccaroni   A1, C, G, L	Gurkensalat »Special«   C, G, M ②	Süßes Gebäck
Di. 07.10. 2025	Broccoli- Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli.  G	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis  M	Hähnchenbrustfilet »natur« in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree  G, L	»Himmel und Erde« Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrika- delle und Mettbällchen vom Schwein 4,0 BE   A1, C, G, L (AK) ③	Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln 3,6 BE   A1, C, G, M (AK) ⑩	Herzhafte Pfannkuchen mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse   A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw«  C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Mi. 08.10. 2025	Steinpilz- Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert  G	Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln   A1, C, G	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze   A1, C, G, L	Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff« mit »Hausmacher-Spätzle« 4,6 BE   A1, C, G, L, M (AK)	Hacksteak in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln 4,0 BE   A1, C, G, L, M (AK)	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln   A1, C, G, L	Bauernsalat »Griechische Art«   G, L ② ③	Frisches Obst der Saison
Do. 09.10. 2025	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 Penne-Nudeln mit Lachsfiletstü- cken, Blattspinat, Zucchiniwür- feln 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. 10.10. 2025	Tomaten- Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern   A1, C, G	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße   A1, G	Panierte Jagdwurst mit Tomatensoße, Maccaroni   A1, C, G, L, M, N ⑦	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salz- kartoffeln 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. 11.10. 2025	Kartoffel- Spinatsuppe Unsere klassische Kartof- fel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse.   G, L	Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel)   A1, G (AK) ⑩	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 »Allgäuer Art«, Gemüsemaulta- schen und Bandnudeln mit Pilz- rahmsoße, verfeinert mit Weißwein   A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw«  C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
So. 12.10. 2025	Broccoli- Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli  G	Paniertes Schweine- schnittzel »Jäger Art« goldgelb gebacken in Champig- nonsoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln   A1, G, L	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln   A1, G, L 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-Seelachsfilet mit Kräuter- creme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln   D, G	Bauernsalat »Griechische Art«   G, L ② ③	Frisches Obst der Saison

Bestellschein

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

29. Sept. bis 05. Okt. 2025

KW 40

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



06. bis 12. Oktober 2025

KW 41

Mo. 29.09. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8	Mo. 06.10. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
Di. 30.09. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8	Di. 07.10. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
Mi. 01.10. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8	Mi. 08.10. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
Do. 02.10. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8	Do. 09.10. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
Tag der dt. Einheit Fr. 03.10. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8	Fr. 10.10. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
Sa. 04.10. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8	Sa. 11.10. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
Erntedank So. 05.10. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8	So. 12.10. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon



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. 13.10. 2025	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Cremiges Champignonragout mit Spätzle A1, C, G, 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	Gemüse Eintopf 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 	Feiner Pudding
Di. 14.10. 2025	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben A1, C, G, L	Kartoffelsuppe »Norddeutsche Art« mit geschnittener Bockwurst L, M	Gebackene Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 4,4 BE A1, D, G	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce 3,8 BE G, L	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesauce mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G	Gurkensalat »Special« C, G, M	Süßes Gebäck
Mi. 15.10. 2025	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle A1, C, G, L	Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaultaschen Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons A1, C, L	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln 3,6 BE A1, C, G, L, M	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	Fruchtiges Joghurtdessert
Do. 16.10. 2025	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwürstchen vom Schwein und Spätzle A1, C, L	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung Vanillesauce A1, C, G	Hähnchenbrust in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüserais 3,7 BE 	Alaska-Seelachsfilet in Senfsauce mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln 3,6 BE D, G, M	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesauce und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N	Bauernsalat »Griechische Art« G, L	Frisches Obst der Saison
Fr. 17.10. 2025	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Drei Hackröllchen »Balkan-Art« vom Schwein in pikanter Paprika-auce mit Kräuter-Kartoffeln A1, C	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesauce A1, C, G, L	Schweineschnitzel in Rahmsauce dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle 4,7 BE A1, C, G, L	Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsauce mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis 4,4 BE A1, G, L	Scholle paniert und goldbraun g ebraten, Kräutersauce, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Karottensalat 	Feiner Pudding
Sa. 18.10. 2025	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur A1, G	Hähnchentaler in cremiger Spinatsauce Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln 2,4 BE 	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Sauce, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln 2,6 BE A1, C, G	Hähnchen »Swiss Style« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesauce mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L	Gurkensalat »Special« C, G, M	Süßes Gebäck
So. 19.10. 2025	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsauce mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüserais G, L, M	Hacksteak in Rahmsauce Blumenkohl, Salzkartoffeln wieder da! A1, C, G, L	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Sauce mit Rübengemüse, dazu Spätzle 4,2 BE A1, C, G, L, M	Rindergulasch in dunkler Sauce, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersauce, Salzkartoffeln 3,1 BE G	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in Rahmsauce, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfele A1, A5, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M	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
 = enthält Rindfleisch
 = enthält Schweinefleisch
 = enthält Geflügel
 = enthält Fisch
 = würzige Knoblauchnote
 = enthält Alkohol
 = enthält Gluten
 = enthält Laktose

Zusatzstoffe:
 = mit Farbstoff
 = mit Konservierungsstoff
 = mit Antioxidationsmittel
 = geschwefelt
 = mit Nitritpökelsalz
 = mit Phosphat
 = mit Süßungsmittel(n)
 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Kennzeichnungen:
 = Angepasste Vollkost

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

Allergen-kennzeichnungen:
siehe Rückseite Preisliste



Speisekarte

13. bis 26. Oktober 2025

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 29. September 2025 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 Leckerer mit BE-Angabe	6 Unsere besonde- ren Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Mo. 20.10. 2025	Tomaten- Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern    A1, C, G	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln     A1, C, G, L	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüsereis   G, L	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpana- de, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße 4,3 BE    A1, A3, G, L 	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln 3,6 BE    A1, C, G, L 	Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln   G, L, O  	Bauernsalat »Griechische Art«    G, L  	Frisches Obst der Saison
Di. 21.10. 2025	Kartoffel- Spinatsuppe Unsere klassische Kartof- fel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse.   G, L	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis   A1, C, L	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken   A1, C, M, N 	Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) 5,1 BE   G  	Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße Rote Bete, Kartoffeln 3,0 BE   G, L 	Gegrilltes Hähnchenbrust- filet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln    A1, G	Karottensalat    	Feiner Pudding
Mi. 22.10. 2025	Broccoli- Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli.   G	Herzhafte Rosenkohl- Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur  	Schmandschnitzel »Hessische Art« paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemü- se und Salzkartoffeln    A1, C, G, L	Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff« mit »Hausmacher-Spätzle« 4,6 BE    A1, C, G, L, M 	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch 3,3 BE   A1, C 	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis     A1, G, L 	Gurkensalat »Special«    C, G, M 	Süßes Gebäck
Do. 23.10. 2025	Steinpilz- Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert   G	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken    A1, G, L  	Erbseintopf mit Wiener Würstchen   L  	Hähnchenfilets »Gärtnerin Art« in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis 4,2 BE    A1, G, L 	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln 3,9 BE    A1, G, L 	2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln    A1, C, L 	Weißkrautsalat »Cole Slaw«  C, M  	Fruchtiges Joghurtdessert
Fr. 24.10. 2025	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Gnocchi in einer Gemüsemischung »Mediterrane Art«    A1, G	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln    A1, C, D, G, L, M	Gemüseeintopf nach »Gärtnerin Art« mit frittierten Mettbällchen vom Schwein 2,9 BE   A1, C, L 	Hackbraten in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln 3,5 BE    A1, C, G, L 	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln     A1, C, G, L	Bauernsalat »Griechische Art«    G, L  	Frisches Obst der Saison
Sa. 25.10. 2025	Tomaten- Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern    A1, C, G	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem   G	Apfelstrudel mit Vanillesoße    A1, G	Spaghetti Bolognese mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein 5,8 BE    A1, C, L	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfe-Spätzle 4,0 BE    A1, C, G, L  	Nudelplatte Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricotta- füllung in Kräuter-Sahnesoße    A1, C, G, L	Karottensalat    	Feiner Pudding
So. 26.10. 2025	Kartoffel- Spinatsuppe Unsere klassische Kartof- fel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse.   G, L	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree    A1, G 	Schweinebraten in herzhafter Soße, Rosenkohl, Salzkartoffeln wieder da!  L	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 5,1 BE    A1, C, G, L 	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln 3,4 BE    A1, G, L 	2 Rinderrouladen »Haus- macher Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, in herzhafter Bratensoße, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln    A1, L, M  	Gurkensalat »Special«    C, G, M 	Süßes Gebäck

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

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen



Bestellschein

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

13. bis 19. Oktober 2025 KW 42

Mo. 13.10. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Di. 14.10. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Mi. 15.10. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Do. 16.10. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Fr. 17.10. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Sa. 18.10. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
So. 19.10. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon

Bestellschein

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

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



20. bis 26. Oktober 2025 KW 43

Mo. 20.10. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Di. 21.10. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Mi. 22.10. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Do. 23.10. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Fr. 24.10. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Sa. 25.10. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
So. 26.10. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐





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. 27.10. 2025	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) ①	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Di. 28.10. 2025	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Wurstpfanne »Jäger Art« vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle A1, C, G, L ③ ⑦	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 abgeschmeckt mit mediterranem Pesto aus Rucola und Spinat, Grillgemüse A1, H1	Bauernsalat »Griechische Art« G, L ② ③	Frisches Obst der Saison
Mi. 29.10. 2025	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln G, L, M ③	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 ⑦	Karottensalat ② ③	Feiner Pudding
Do. 30.10. 2025	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf A1, A4, 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
Reformationstag Fr. 31.10. 2025	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen A1, C, G, L ③ ⑦	Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott A1, C, G	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln 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 ⑦	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Allerheiligen Sa. 01.11. 2025	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip A1, C, G, L, N	Maccaroni mit Tomatensoße geschnittene Krakauer A1, C, G, L, M ⑦	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch 3,2 BE L, M (AK)	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohngemüse, Salzkartoffeln 3,0 BE G, L, O ③ ⑤	Spaghetti »Carbonara« in milder Käsesoße, verfeinert mit geröstetem Speck A1, G, L ⑦	Bauernsalat »Griechische Art« G, L ② ③	Frisches Obst der Saison
Allersee- len So. 02.11. 2025	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	»Westfälisches Zwiebelfleisch« Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln A1, G, L, M ⑦	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 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
 = enthält Rindfleisch
 = enthält Schweinefleisch
 = enthält Geflügel
 = enthält Fisch
 = würzige Knoblauchnote
 = enthält Alkohol
 = enthält Gluten
 = enthält Laktose

Zusatzstoffe:
① = mit Farbstoff
② = mit Konservierungsstoff
③ = mit Antioxidationsmittel
⑤ = geschwefelt
⑦ = mit Nitritpökelsalz
⑧ = mit Phosphat
⑨ = mit Süßungsmittel(n)
⑩ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Kennzeichnungen:
AK = Angepasste Vollkost

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

Allergen-kennzeichnungen:
siehe Rückseite Preisliste

Menü	1 Tagessuppe Lieferung nur mit Hauptgericht	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker (teilw. mit Angabe der Proteinheiten)	5 Leckeres mit BE-Angabe	6 Unsere besonde- ren Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Mo. 03.11. 2025	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartof- fel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse.   G, L	Schweinegulasch »Hausfrauen Art« mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln    A1, G, L ⑦	Wildlachs in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis    A1, D, G	Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) 3,9 BE   A1, G (AK) ①⑥	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Gemüse- nudeln 3,3 BE    A1, C, G (AK) ①⑥	Hackfleischklößchen in pikanter Zucchini-Paprika- soße, dazu Käse-Maccaroni    A1, C, G, L	Gurkensalat »Special«    C, G, M ②	Süßes Gebäck
Di. 04.11. 2025	Broccoli- Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli.   G	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüse- reis  M	Hähnchenbrustfilet »natur« in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree   G, L	»Himmel und Erde« Stampfkartoffeln mit Apfelspal- ten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrik- delle und Mettbällchen vom Schwein 4,0 BE    A1, C, G, L (AK) ③	Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln 3,6 BE   A1, C, G, M (AK) ①⑥	Herzhafte Pfannkuchen mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohl-gemüse   A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw«  C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Mi. 05.11. 2025	Steinpilz- Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert   G	Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln    A1, C, G	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze   A1, C, G, L	Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff« mit »Hausmacher-Spätzle« 4,6 BE   A1, C, G, L, M (AK)	Hacksteak in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln 4,0 BE    A1, C, G, L, M (AK)	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln    A1, C, G, L	Bauernsalat »Griechische Art«    G, L ② ③	Frisches Obst der Saison
Do. 06.11. 2025	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 Penne-Nudeln mit Lachsfiletstü- cken, Blattspinat, Zucchiniwür- feln 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. 07.11. 2025	Tomaten- Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern    A1, C, G	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße   A1, G	Panierte Jagdwurst mit Tomatensoße, Maccaroni   A1, C, G, L, M, N ⑦	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüse- einlage und Salz- kartoffeln 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. 08.11. 2025	Kartoffel- Spinatsuppe Unsere klassische Kartof- fel-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 »Allgäuer Art«, Gemüse- maultaschen und Bandnudeln mit Pilz- rahmsoße, verfeinert mit Weißwein    A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw«  C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
So. 09.11. 2025	Broccoli- Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli   G	Paniertes Schweine- schnittzel »Jäger Art« goldgelb gebacken in Champig- nonsoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln    A1, G, L	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln    A1, G, L 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-Seelachsfilet mit Kräuter- creme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln   D, G	Bauernsalat »Griechische Art«    G, L ② ③	Frisches Obst der Saison

Bestellschein

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

27. Okt. bis 02. Nov. 2025 KW 44

Bestellschein

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

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



03. bis 09. November 2025 KW 45

Mo. 27.10. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8	Mo. 03.11. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
Di. 28.10. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8	Di. 04.11. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
Mi. 29.10. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8	Mi. 05.11. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
Do. 30.10. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8	Do. 06.11. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
Reformationstag Fr. 31.10. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8	Fr. 07.11. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
Allerheiligen Sa. 01.11. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8	Sa. 08.11. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
Allerseelen So. 02.11. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8	So. 09.11. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon



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. 10.11. 2025	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Cremiges Champignonragout mit Spätzle A1, C, G, 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	Gemüse Eintopf 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 	Feiner Pudding
Di. 11.11. 2025	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben A1, C, G, L	Kartoffelsuppe »Norddeutsche Art« mit geschnittener Bockwurst L, M	Gebackene Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 4,4 BE A1, D, G	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce 3,8 BE G, L	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesauce mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G	Gurkensalat »Special« C, G, M	Süßes Gebäck
Mi. 12.11. 2025	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle A1, C, G, L	Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaultaschen Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons A1, C, L	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln 3,6 BE A1, C, G, L, M	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	Fruchtiges Joghurtdessert
Do. 13.11. 2025	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwürstchen vom Schwein und Spätzle A1, C, L	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung Vanillesauce A1, C, G	Hähnchenbrust in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüserais 3,7 BE 	Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln 3,6 BE D, G, M	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesauce und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N	Bauernsalat »Griechische Art« G, L	Frisches Obst der Saison
Fr. 14.11. 2025	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Drei Hackröllchen »Balkan-Art« vom Schwein in pikanter Paprika-soße mit Kräuter-Kartoffeln A1, C	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesauce A1, C, G, L	Schweineschnitzel in Rahmsauce dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle 4,7 BE A1, C, G, L	Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsauce mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis 4,4 BE A1, G, L	Scholle paniert und goldbraun g ebraten, Kräutersauce, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Karottensalat 	Feiner Pudding
Sa. 15.11. 2025	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur A1, G	Hähnchentaler in cremiger Spinatsauce Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln 2,4 BE 	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Sauce, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln 2,6 BE A1, C, G	Hähnchen »Swiss Style« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesauce mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L	Gurkensalat »Special« C, G, M	Süßes Gebäck
Volks- trauertag So. 16.11. 2025	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsauce mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüserais G, L, M	Hacksteak in Rahmsauce Blumenkohl, Salzkartoffeln wieder da! A1, C, G, L	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Sauce mit Rübengemüse, dazu Spätzle 4,2 BE A1, C, G, L, M	Rindergulasch in dunkler Sauce, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersauce, Salzkartoffeln 3,1 BE G	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in Rahmsauce, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe A1, A5, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M	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
 = enthält Rindfleisch
 = enthält Schweinefleisch
 = enthält Geflügel
 = enthält Fisch
 = würzige Knoblauchnote
 = enthält Alkohol
 = enthält Gluten
 = enthält Laktose

Zusatzstoffe:
① = mit Farbstoff
② = mit Konservierungsstoff
③ = mit Antioxidationsmittel
⑤ = geschwefelt
⑦ = mit Nitritpökelsalz
⑧ = mit Phosphat
⑨ = mit Süßungsmittel(n)
⑩ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Kennzeichnungen:
AK = Angepasste Vollkost

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

Allergen-kennzeichnungen:
siehe Rückseite Preisliste



Speisekarte

10. bis 23. November 2025

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 27. Oktober 2025 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. 17.11. 2025	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern    A1, C, G	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln     A1, C, G, L	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüsereis   G, L	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße 4,3 BE    A1, A3, G, L 	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln 3,6 BE    A1, C, G, L 	Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln   G, L, O  	Bauernsalat »Griechische Art«    G, L  	Frisches Obst der Saison
Di. 18.11. 2025	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse.   G, L	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis   A1, C, L	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken   A1, C, M, N 	Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) 5,1 BE   G  	Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße Rote Bete, Kartoffeln 3,0 BE   G, L 	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln    A1, G	Karottensalat    	Feiner Pudding
Buß- und Bettag Mi. 19.11. 2025	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli.   G	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur  	Schmandschnitzel »Hessische Art« paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln    A1, C, G, L	Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff« mit »Hausmacher-Spätzle« 4,6 BE    A1, C, G, L, M 	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch 3,3 BE   A1, C 	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis     A1, G, L 	Gurkensalat »Special«    C, G, M 	Süßes Gebäck
Do. 20.11. 2025	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert   G	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken    A1, G, L  	Erseneintopf mit Wiener Würstchen   L  	Hähnchenfilets »Gärtnerin Art« in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis 4,2 BE    A1, G, L 	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln 3,9 BE    A1, G, L 	2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln    A1, C, L 	Weißkrautsalat »Cole Slaw«  C, M  	Fruchtiges Joghurtdessert
Fr. 21.11. 2025	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Gnocchi in einer Gemüse Mischung »Mediterrane Art«    A1, G	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln    A1, C, D, G, L, M	Gemüse Eintopf nach »Gärtnerin Art« mit frittierten Mettbällchen vom Schwein 2,9 BE   A1, C, L 	Hackbraten in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln 3,5 BE    A1, C, G, L 	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln     A1, C, G, L	Bauernsalat »Griechische Art«    G, L  	Frisches Obst der Saison
Sa. 22.11. 2025	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern    A1, C, G	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem   G	Apfelstrudel mit Vanillesoße    A1, G	Spaghetti Bolognese mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein 5,8 BE    A1, C, L	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfe-Spätzle 4,0 BE    A1, C, G, L  	Nudelplatte Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricotta-füllung in Kräuter-Sahnesoße     A1, C, G, L	Karottensalat    	Feiner Pudding
Toten-sonntag So. 23.11. 2025	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse.   G, L	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree    A1, G 	Schweinebraten in herzhafter Soße, Rosenkohl, Salzkartoffeln wieder da!  L	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 5,1 BE    A1, C, G, L 	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln 3,4 BE    A1, G, L 	2 Rinderrouladen »Hausmacher Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, in herzhafter Bratensoße, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln    A1, L, M  	Gurkensalat »Special«    C, G, M 	Süßes Gebäck

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

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen



Bestellschein

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

10. bis 16. November 2025

KW 46

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



17. bis 23. November 2025 KW 47

Mo. 10.11. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8	Mo. 17.11. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
Di. 11.11. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8	Di. 18.11. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
Mi. 12.11. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8	Buß- und Betttag Mi. 19.11. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
Do. 13.11. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8	Do. 20.11. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
Fr. 14.11. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8	Fr. 21.11. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
Sa. 15.11. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8	Sa. 22.11. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
Volks- trauertag So. 16.11. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8	Toten- sonntag So. 23.11. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon



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. 24.11. 2025	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-Medailon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln 3,7 BE A1, C, G, L (AK) ①	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Di. 25.11. 2025	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Wurstpfanne »Jäger Art« vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle A1, C, G, L ③ ⑦	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 abgeschmeckt mit mediterranem Pesto aus Rucola und Spinat, Grillgemüse A1, H1	Bauernsalat »Griechische Art« G, L ② ③	Frisches Obst der Saison
Mi. 26.11. 2025	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln G, L, M ③	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 ⑦	Karottensalat ② ③	Feiner Pudding
Do. 27.11. 2025	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf A1, A4, 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. 28.11. 2025	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen A1, C, G, L ③ ⑦	Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott A1, C, G	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln 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 ⑦	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Sa. 29.11. 2025	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip A1, C, G, L, N	Maccaroni mit Tomatensoße geschnittene Krakauer A1, C, G, L, M ⑦	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch 3,2 BE L, M (AK)	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohngengemüse, Salzkartoffeln 3,0 BE G, L, O ③ ⑤	Spaghetti »Carbonara« in milder Käsesoße, verfeinert mit geröstetem Speck A1, G, L ⑦	Bauernsalat »Griechische Art« G, L ② ③	Frisches Obst der Saison
1. Advent So. 30.11. 2025	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	»Westfälisches Zwiebelfleisch« Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln A1, G, L, M ⑦	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 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
 = enthält Rindfleisch
 = enthält Schweinefleisch
 = enthält Geflügel
 = enthält Fisch
 = würzige Knoblauchnote
 = enthält Alkohol
 = enthält Gluten
 = enthält Laktose

Zusatzstoffe:
① = mit Farbstoff
② = mit Konservierungsstoff
③ = mit Antioxidationsmittel
⑤ = geschwefelt
⑦ = mit Nitritpökelsalz
⑧ = mit Phosphat
⑨ = mit Süßungsmittel(n)
⑩ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Kennzeichnungen:
AK = Angepasste Vollkost

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

Allergen-kennzeichnungen:
siehe Rückseite Preisliste



Speisekarte

24. Nov. bis 07. Dez. 2025

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 10. November 2025 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
Mo. 01.12. 2025	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartof- fel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Schweinegulasch »Hausfrauen Art« mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln A1, G, L ⑦	Wildlachs in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis A1, D, G	Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) 3,9 BE A1, G (AK) ⑩⑪	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Gemüsenudeln 3,3 BE A1, C, G (AK) ⑩⑪	Hackfleischklößchen in pikanter Zucchini-Paprikasoße, dazu Käse-Maccaroni A1, C, G, L	Gurkensalat »Special« C, G, M ②	Süßes Gebäck
Di. 02.12. 2025	Broccoli- Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis M	Hähnchenbrustfilet »natur« in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree G, L	»Himmel und Erde« Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrik- delle und Mettbällchen vom Schwein 4,0 BE A1, C, G, L (AK) ③	Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln 3,6 BE A1, C, G, M (AK) ⑩⑪	Herzhafte Pfannkuchen mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Mi. 03.12. 2025	Steinpilz- Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln A1, C, G	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A1, C, G, L	Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff« mit »Hausmacher-Spätzle« 4,6 BE A1, C, G, L, M (AK)	Hacksteak in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln 4,0 BE A1, C, G, L, M (AK)	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	Bauernsalat »Griechische Art« G, L ② ③	Frisches Obst der Saison
Do. 04.12. 2025	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 Penne-Nudeln mit Lachsfiletstü- cken, Blattspinat, Zucchiniwür- feln 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. 05.12. 2025	Tomaten- Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße A1, G	Panierte Jagdwurst mit Tomatensoße, Maccaroni A1, C, G, L, M, N ⑦	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salz- kartoffeln 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. 06.12. 2025	Kartoffel- Spinatsuppe Unsere klassische Kartof- fel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) A1, G (AK) ⑩⑪	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 »Allgäuer Art«, Gemüseaulta- schen und Bandnudeln mit Pilz- rahmsoße, verfeinert mit Weißwein A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
2. Advent So. 07.12. 2025	Broccoli- Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli G	Paniertes Schweine- schnitzel »Jäger Art« goldgelb gebacken in Champig- nonsoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln A1, G, L	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln A1, G, L 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-Seelachsfilet mit Kräuter- creme, 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



Bestellschein

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

24. bis 30. November 2025 KW 48

Mo. 24.11. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Di. 25.11. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Mi. 26.11. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Do. 27.11. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Fr. 28.11. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Sa. 29.11. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
1. Advent								
So. 30.11. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon

Bestellschein

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

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



01. bis 07. Dezember 2025 KW 49

Mo. 01.12. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Di. 02.12. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Mi. 03.12. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Do. 04.12. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Fr. 05.12. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Sa. 06.12. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
2. Advent								
So. 07.12. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐





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. 08.12. 2025	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Cremiges Champignonragout mit Spätzle A1, C, G, 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	Gemüse Eintopf 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 	Feiner Pudding
Di. 09.12. 2025	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben A1, C, G, L	Kartoffelsuppe »Norddeutsche Art« mit geschnittener Bockwurst L, M	Gebackene Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 4,4 BE A1, D, G	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce 3,8 BE G, L	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G	Gurkensalat »Special« C, G, M	Süßes Gebäck
Mi. 10.12. 2025	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle A1, C, G, L	Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaultaschen Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons A1, C, L	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln 3,6 BE A1, C, G, L, M	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	Fruchtiges Joghurtdessert
Do. 11.12. 2025	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwürstchen vom Schwein und Spätzle A1, C, L	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung Vanillesoße A1, C, G	Hähnchenbrust in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüserais 3,7 BE 	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	Bauernsalat »Griechische Art« G, L	Frisches Obst der Saison
Fr. 12.12. 2025	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Drei Hackröllchen »Balkan-Art« vom Schwein in pikanter Paprika-soße mit Kräuter-Kartoffeln A1, C	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße A1, C, G, L	Schweineschnitzel in Rahmsauce dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle 4,7 BE A1, C, G, L	Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsauce mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis 4,4 BE A1, G, L	Scholle paniert und goldbraun g ebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Karottensalat 	Feiner Pudding
3. Advent Sa. 13.12. 2025	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, Fingermöhren, 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	Süßes Gebäck
So. 14.12. 2025	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsauce mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüserais G, L, M	Hacksteak in Rahmsauce Blumenkohl, Salzkartoffeln wieder da! A1, C, G, L	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle 4,2 BE A1, C, G, L, M	Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln 3,1 BE G	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in Rahmsauce, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfele A1, A5, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M	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
 = enthält Rindfleisch
 = enthält Schweinefleisch
 = enthält Geflügel
 = enthält Fisch
 = würzige Knoblauchnote
 = enthält Alkohol
 = enthält Gluten
 = enthält Laktose

Zusatzstoffe:
 = mit Farbstoff
 = mit Konservierungsstoff
 = mit Antioxidationsmittel
 = geschwefelt
 = mit Nitritpökelsalz
 = mit Phosphat
 = mit Süßungsmittel(n)
 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Kennzeichnungen:
 = Angepasste Vollkost

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

Allergen-kennzeichnungen:
siehe Rückseite Preisliste



Speisekarte

08. bis 21. Dezember 2025

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 24. November 2025 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 Leckerer mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Mo. 15.12. 2025	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüsereis G, L	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße 4,3 BE A1, A3, G, L	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln 3,6 BE A1, C, G, L	Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln G, L, O	Bauernsalat »Griechische Art« G, L	Frisches Obst der Saison
Di. 16.12. 2025	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis A1, C, L	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken A1, C, M, N	Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) 5,1 BE G	Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße Rote Bete, Kartoffeln 3,0 BE G, L	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G	Karottensalat 	Feiner Pudding
Mi. 17.12. 2025	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur 	Schmandschnitzel »Hessische Art« paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L	Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff« mit »Hausmacher-Spätzle« 4,6 BE A1, C, G, L, M	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch 3,3 BE A1, C	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis A1, G, L	Gurkensalat »Special« C, G, M	Süßes Gebäck
Do. 18.12. 2025	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken A1, G, L	Erseneintopf mit Wiener Würstchen L	Hähnchenfilets »Gärtnerin Art« in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis 4,2 BE A1, G, L	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln 3,9 BE A1, G, L	2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M	Fruchtiges Joghurtdessert
Fr. 19.12. 2025	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Gnocchi in einer Gemüsemischung »Mediterrane Art« A1, G	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Gemüseeintopf nach »Gärtnerin Art« mit frittierten Mettbällchen vom Schwein 2,9 BE A1, C, L	Hackbraten in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln 3,5 BE A1, C, G, L	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	Bauernsalat »Griechische Art« G, L	Frisches Obst der Saison
Sa. 20.12. 2025	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem G	Apfelstrudel mit Vanillesoße A1, G	Spaghetti Bolognese mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein 5,8 BE A1, C, L	Hähnchen-Medallions in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfe-Spätzle 4,0 BE A1, C, G, L	Nudelplatte Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricotta-füllung in Kräuter-Sahnesoße A1, C, G, L	Karottensalat 	Feiner Pudding
4. Advent/ Winteranfang So. 21.12. 2025	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree A1, G	Schweinebraten in herzhafter Soße, Rosenkohl, Salzkartoffeln wieder da! L	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 5,1 BE A1, C, G, L	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln 3,4 BE A1, G, L	2 Rinderrouladen »Hausmacher Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, in herzhafter Bratensoße, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, L, M	Gurkensalat »Special« C, G, M	Süßes Gebäck

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

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen



Bestellschein

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

08. bis 14. Dezember 2025 KW 50

Mo. 08.12. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Di. 09.12. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Mi. 10.12. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Do. 11.12. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Fr. 12.12. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Sa. 13.12. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
3. Advent																
So. 14.12. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon

Bestellschein

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

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



15. bis 21. Dezember 2025 KW 51

Mo. 15.12. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Di. 16.12. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Mi. 17.12. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Do. 18.12. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Fr. 19.12. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Sa. 20.12. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
4. Advent/ Winteranfang																
So. 21.12. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

