



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	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Mo. 30.03. 2026	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Cremiges Champignonragout mit Spätzle A1, C, G, L AK	Hähnchenkeule »Landfrau« auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln L	BandnuDELN Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße 4,3 BE	Gemüseeintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln 1,4 BE	Stroganoff-Topf geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	Karottensalat A1, C, G, L	Feiner Pudding
Di. 31.03. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert G	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben A1, C, G, L	Kartoffelsuppe »Norddeutsche Art« mit geschnittener Bockwurst L, M (3) (7)	Gebackene Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 4,4 BE	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße 3,8 BE	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G	Gurkensalat »Special« C, G, M	Süßes Gebäck
Mi. 01.04. 2026	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	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln 3,3 BE	Süßkartoffel-Curry mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen und Lauchzwiebeln, dazu Basmati-Reis A1, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M	Fruchtiges Joghurtdessert
Gründonnerstag Do. 02.04. 2026	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwürstchen vom Schwein und Spätzle A1, C, L (3) (7)	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung Vanillesoße A1, C, G	Hähnchenbrust in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüsereis 3,7 BE	Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln 3,6 BE	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N	Bauernsalat »Griechische Art« G, L	Frisches Obst der Saison
Karfreitag Fr. 03.04. 2026	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	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln 3,4 BE Ostermenü	Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsoße mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis 4,4 BE	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L	Karottensalat A1, C, D, G, L, M	Feiner Pudding
Karsamstag Sa. 04.04. 2026	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur A1, G	HähnchenTaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße 8,2 BE Ostermenü	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln 2,6 BE	Hähnchen »Swiss Style« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree A1, C, G	Gurkensalat »Special« C, G, M	Süßes Gebäck
Ostersonntag So. 05.04. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert G	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen Ostermenü	Hacksteak in Rahmsoße Blumenkohl, Salzkartoffeln wieder da! A1, C, G, L, M (7)	TrivellinuDELN mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße neu 4,7 BE	Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln 3,1 BE	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in Rahmsoße, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfle 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
menu-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 Servierzorschläge dar.
Genaue Nährwertangaben für die einzelnen Menüs entnehmen Sie bitte den jeweiligen Menü-Etiketten oder erhalten Sie gerne auf Anfrage!

Piktogramme:

- = vegetarische Menüs
- = enthält Alkohol
- = vegan
- = enthält Gluten
- = enthält Rindfleisch
- = enthält Laktose
- = enthält Antioxidationsmittel
- = geschwefelt
- = enthält Schweinefleisch
- = enthält Phosphat
- = enthält Nitritpökelsalz
- = enthält Fisch
- = enthält Süßungsmittel(n)
- = enthält Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Zusatzstoffe:

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

Kennzeichnungen:

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

Speisekarte

30. März bis 12. April 2026

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 16. März 2026 ab.



Menü	1 Tagessuppe <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker <small>(teilw. mit Angabe der Broteinheiten)</small>	5 Leckeres mit BE-Angabe	6 Unsere besondere Spezialitäten	7 Beilagensalat	8 Dessert <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>
Ostermontag Mo. 06.04. 2026	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle Ostermenü	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüsereis	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße 4,3 BE	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln 3,6 BE	Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln	Bauernsalat »Griechische Art«	Frisches Obst der Saison
	A1, C, G	A1, C, G, L, M	G, L	A1, A3, G, L AK	A1, C, G, L AK	G, L, O ③ ⑤	G, L ② ③	
Di. 07.04. 2026	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse.	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken	Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinenstückchen (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) 5,1 BE	Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße Rote Bete, Kartoffeln 3,0 BE	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln	Karottensalat	Feiner Pudding
	G, L	A1, C, L	A1, C, M, N ⑦	G AK ⑯	G, L AK	A1, G ② ③		
Mi. 08.04. 2026	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli.	Herzhafe Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Schmandschitzel »Hessische Art« panierter Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi neu 3,9 BE	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch 3,3 BE	Putengeschnetzeltes »Fürsterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis	Gurkensalat »Special«	Süßes Gebäck
	G	V	A1, C, G, L	A1, D, G, M AK	A1, C AK	A1, G, L ⑦	C, G, M ②	
Do. 09.04. 2026	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken	Erbseintopf mit Wiener Würstchen	Hähnchenfilets »Gärtnerin Art« in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis 4,2 BE	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln 3,9 BE	2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln	Weißkrautsalat »Cole Slaw«	Fruchtiges Joghurtdessert
	G	A1, G, L ③ ⑦	L ③ ⑦	A1, G, L AK	A1, G, L AK	A1, C, L ⑦	C, M ② ③	
Fr. 10.04. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert	Gnocchi in einer Gemüsemischung »Mediterrane Art«	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln	Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff« mit »Hausmacher-Spätzle« 4,6 BE	Hackbraten in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln 3,5 BE	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln	Bauernsalat »Griechische Art«	Frisches Obst der Saison
	G	A1, G	A1, C, D, G, L, M	A1, C, G, L, M AK	A1, C, G, L AK	A1, C, G, L ② ③		
Sa. 11.04. 2026	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem	Apfelstrudel mit Vanillesoße	Spaghetti Bolognese mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein 5,8 BE	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle 4,0 BE	Nudelplatte Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricotta-füllung in Kräuter-Sahnesoße	Karottensalat	Feiner Pudding
	A1, C, G	G	A1, G	A1, C, L	A1, C, G, L AK ⑯	A1, C, G, L ② ③		
So. 12.04. 2026	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse.	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree	Schweinebraten in herzhafter Soße, Rosenkohl, Salzkartoffeln wieder da!	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 5,1 BE	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln 3,4 BE	2 Rinderrouladen »Hausmacher Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, in herzhafter Bratensoße, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln	Gurkensalat »Special«	Süßes Gebäck
	G, L	A1, G AK	L	A1, C, G, L AK	A1, G, L AK	A1, L, M ③ ⑦	C, G, M ②	

Wir helfen hier und jetzt.

asb-mittelhessen.de/speisekarten

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen

ASB
Arbeiter-Samariter-Bund

Bestellschein

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

30. März bis 05. April 2026

KW 14

06. bis 12. April 2026

KW 15

Mo. 30.03. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Ostermon- tag Mo. 06.04. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>														
Di. 31.03. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Di. 07.04. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>														
Mi. 01.04. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Mi. 08.04. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>														
Gründon- nerstag																	
Do. 02.04. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Do. 09.04. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>														
Karfreitag																	
Fr. 03.04. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Fr. 10.04. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>														
Karsamstag																	
Sa. 04.04. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Sa. 11.04. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>														
Ostersonn- tag																	
So. 05.04. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	So. 12.04. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>														

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon

Bestellschein

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

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

