



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. 03.08. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis L	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse »Leipziger Allerlei« und Kartoffelklöße 3,7 BE C, G, L (AK)	Blumenkohl-Käse-Medailon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln 3,7 BE A1, C, G, L (AK)	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, M	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M (2) (3)	Fruchtiges Joghurtdessert
Di. 04.08. 2026	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Geschnittene Bockwurst vom Schwein mit Kartoffeln in würziger Soße »nach Art Kartoffelsalat« verfeinert mit Gurken und Dill neu L, M	Hühnersuppentopf »Hausmacher Art« gewürfeltes Huhnfleisch mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten A1, C	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln 3,4 BE A1, G, L, M (AK)	Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln 3,0 BE A1, C, G, L, M (AK)	Rucola-Spinat-Spaghetti mit Grillgemüse, abgeschmeckt mit Pesto mediterraner Art aus Rucola und Spinat H1, A1	Bauernsalat »Griechische Art« G, L (2) (3)	Frisches Obst der Saison
Mi. 05.08. 2026	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree neu A1, C, G, L, M	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C	Spaghetti »Napoli Art« mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße 6,1 BE A1, C, G (AK)	Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln 3,1 BE A1, C, G, L	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N (3) (7)	Karottensalat (2) (3)	Feiner Pudding
Do. 06.08. 2026	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomatenwürfel-Garnitur neu A1, G, L	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L	Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln 3,2 BE G, L (AK)	Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln 3,2 BE A1, C, L (AK)	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis C, G	Gurkensalat »Special« C, G, M (2)	Süßes Gebäck
Fr. 07.08. 2026	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Schweinebraten in Soße mit Apfelrotkohl und Spätzle neu A1, C	Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott A1, C, G	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln 2,7 BE D, G, L, M (AK)	Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis 3,8 BE C, G, L (AK)	»Sieben-Schwaben-Topf« paniertes Schweineschnitzel, Maultasche und Schweinelendchen in Rahmsoße, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L (3) (7)	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M (2) (3)	Fruchtiges Joghurtdessert
Sa. 08.08. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Gemüse-Kartoffel-Eintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein neu L	Maccaroni mit Tomatensoße geschnittene Krakauer A1, C, G, L, M (7)	Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln 3,5 BE A1, C, G	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohngengemüse, Salzkartoffeln 3,0 BE G, L, O (3) (5)	Spaghetti »Carbonara« in milder Käsesoße, verfeinert mit geröstetem Speck A1, G, L (3) (7)	Bauernsalat »Griechische Art« G, L (2) (3)	Frisches Obst der Saison
So. 09.08. 2026	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Gemüsesuppe Minestrone »italienischer Art« mit Muschelnudeln, Gemüseeinlage und Kräutern verfeinert neu A1, L	Truthahnschnitzel »natur« in Rahmsoße, Fingermöhrchen und Erbsen, Langkornreis C, G, L	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln 4,2 BE A1, C, G (AK)	Schweinebraten »Hausmacher Art« in feiner Bratensoße, Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle 3,3 BE A1, C, G, L, M (AK)	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis A1, G, L (3) (7)	Karottensalat (2) (3)	Feiner Pudding

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen

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

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

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

Die Preise für die Menüs in den Spalten 1 bis 8 finden Sie in der aktuell gültigen Preisliste.
Wir behalten uns Änderungen der Speisekarte vor.
Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.
Alle Abbildungen stellen Serviervorschläge dar.
Genaue Nährwertangaben für die einzelnen Menüs entnehmen Sie bitte den jeweiligen Menü-Etiketten oder erhalten Sie gerne auf Anfrage!

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

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

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



Speisekarte

03. bis 16. August 2026

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 20. Juli 2026 ab.

Menü	1 Tagessuppe Lieferung nur mit Hauptgericht	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker (teilw. mit Angabe der Broteinheiten)	5 Leckeres mit BE-Angabe	6 Unsere besonde- ren Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Mo. 10.08. 2026	Kartoffel- Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel- Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln neu A1, C, G, L, M	Wildlachs glasiert, in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüserais A1, D, G	Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) 3,9 BE A1, G (AK) 16	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Gemüsenudeln 3,3 BE A1, C, G (AK) 16	Hackfleischklößchen in pikanter Zucchini-Paprikasoße, dazu Käse-Maccaroni A1, C, G, L	Gurkensalat »Special« C, G, M ②	Süßes Gebäck
Di. 11.08. 2026	Broccoli- Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Jagdwursttopf vom Schwein mit milder Tomatensoße, dazu Spiralnudeln neu A1, M	Hähnchenbrustfilet »natur« in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree G, L	Hackbraten in Kräutersoße dazu grüne Bohnen »naturell« und Salzkartoffeln 3,7 BE A1, C, G, L (AK)	Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln 3,6 BE A1, C, G, M (AK) 16	Herzhafte Pfannkuchen 3 Pfannkuchen aus eigener Herstellung, mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Mi. 12.08. 2026	Steinpilz- Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Hähnchentopf mit Gemüserais neu G, L, M	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A1, C, G, L	Zartes Rindergeschnetzel- tes »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. 13.08. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln C, G (AK)	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree G, L	Schwäbische Maultaschen (g.g.A.) in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze 5,5 BE A1, C, L ⑦	Nudel-Pfanne mit Lachsfiletstücken Lachsfiletstücke mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Zucchiniwürfeln und Cherrytomaten 3,9 BE A1, D, G (AK)	Hühnerfrikassee mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis C, G	Karottensalat ② ③	Feiner Pudding
Fr. 14.08. 2026	Tomaten- Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Cremiges Rahmgemüse aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln neu A1, C, G, L	Panierte Jagdwurst mit Tomatensoße, Maccaroni A1, C, G, L, M, N ⑦	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln 4,0 BE A1, D, G, L (AK)	Fleischkäse in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree 3,1 BE A1, G, L ⑦	Rinderhacksteak mit Karotten-Erbsen-Garnitur in Rahmbratensoße, dazu Petersilienspätzle A1, C, G, L	Gurkensalat »Special« C, G, M ②	Süßes Gebäck
Mariä Him- melfahrt Sa. 15.08. 2026	Kartoffel- Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel- Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) A1, G (AK) 16	2 Frikadellen in herzhafter Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree wieder da! A1, C, G, L ③ ⑦	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln 2,0 BE A1, C, G, L (AK)	Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchen- nudeln 3,3 BE A1, C, L (AK)	Herzhafter Nudelteller Nudelkreation aus Käsespätzle, Gemüseaultaschen und Band- nudeln mit Pilzrahmsauce, mit Weißwein A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
So. 16.08. 2026	Broccoli- Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Hähnchenfilets in einer süß-sauren Soße »asiatischer Art« mit Langkornreis neu F	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln A1, G, L ③ ⑦	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse »Leipziger Allerlei« und Stampfkartoffeln 3,2 BE A1, C, G, L (AK)	Zartes Kalbsgeschnetzeltes Pastinakengemüse, Hörnchennudeln 4,3 BE A1, C, L (AK)	Kräuterfisch Alaska-Seelachsfiletschnitte mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G	Bauernsalat »Griechische Art« G, L ② ③	Frisches Obst der Saison

Bestellschein

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

03. bis 09. August 2026

KW 32

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



10. bis 16. August 2026

KW 33

Mo. 03.08. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Mo. 10.08. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Di. 04.08. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Di. 11.08. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Mi. 05.08. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Mi. 12.08. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Do. 06.08. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Do. 13.08. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Fr. 07.08. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Fr. 14.08. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Sa. 08.08. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Sa. 15.08. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
So. 09.08. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	So. 16.08. 2026	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 Leckerer mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Mo. 17.08. 2026	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Vegetarisches Kartoffelgulasch mit Paprika und Bohnen neu L	Hähnchenkeule »Landfrau« auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln L	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße 4,3 BE A1, C, G ⑦	Gemüse Eintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln 1,4 BE L (AK)	Stroganoff-Topf geschmortes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	Karottensalat ② ③	Feiner Pudding
Di. 18.08. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße dazu Gemüseris neu A1, C, L	Kartoffelsuppe »Norddeutsche Art« mit geschnittener Bockwurst und Kartoffelpüree L, M ③ ⑦	Gebackene Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 4,4 BE A1, D, G (AK)	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce 3,8 BE G, L (AK)	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesauce mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G	Gurkensalat »Special« C, G, M ②	Süßes Gebäck
Mi. 19.08. 2026	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln neu A1, L, M	Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaultaschen Karotten, Paprika, Erbsen, Mais und Champignons A1, C, L	Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln 2,5 BE A1, G, L (AK)	Sahnegeschmortes vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln 3,3 BE A1, G, L (AK)	Süßkartoffel-Curry mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen und Lauchzwiebeln, dazu Basmati-Reis 	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M ② ③	Fruchtiges Joghurt Dessert
Do. 20.08. 2026	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis neu A1, G, L, M	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung Vanillesauce A1, C, G	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle 4,3 BE A1, C, G, L	Alaska-Seelachsfilet in Senfsauce mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln 3,6 BE D, G, M (AK)	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesauce und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N ③ ⑦	Bauernsalat »Griechische Art« G, L ② ③	Frisches Obst der Saison
Fr. 21.08. 2026	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Rahmsauce mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis neu A1, D, G, L	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 (AK)	Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsauce mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis 4,4 BE A1, G, L (AK)	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersauce, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, M	Karottensalat ② ③	Feiner Pudding
Sa. 22.08. 2026	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 (AK)	Hähnchen »Swiss Style« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesauce mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L	Gurkensalat »Special« C, G, M ②	Süßes Gebäck
So. 23.08. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Gemüsepfanne »asiatischer Art« in süß-saurer Soße mit Langkornreis neu A1, F, L	Hacksteak in Rahmsauce Blumenkohl, Salzkartoffeln wieder da! A1, C, G, L ③ ⑦	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen 4,2 BE A1, A3, C, G, L	Rindergulasch in dunkler Sauce, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersauce, Salzkartoffeln 3,1 BE G (AK)	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedallions in feiner Rahmsauce, dazu buntes Gemüse natürlich und Eier-Knöpfe A5, A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M ② ③	Fruchtiges Joghurt Dessert

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen

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

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

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

Die Preise für die Menüs in den Spalten 1 bis 8 finden Sie in der aktuell gültigen Preisliste.
Wir behalten uns Änderungen der Speisekarte vor.
Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.
Alle Abbildungen stellen Serviervorschläge dar.
Genaue Nährwertangaben für die einzelnen Menüs entnehmen Sie bitte den jeweiligen Menü-Etiketten oder erhalten Sie gerne auf Anfrage!

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

Zusatzstoffe:
① = mit Farbstoff
② = mit Konservierungsstoff
③ = mit Antioxidationsmittel
⑤ = geschwefelt
⑦ = mit Nitritpökelsalz
⑧ = mit Phosphat
⑨ = mit Süßungsmittel(n)
⑩ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)
Kennzeichnungen:
Ⓜ = Angepasste Vollkost
(g.g.A.) = geschützte geografische Angabe
Allergen-kennzeichnungen:
siehe Rückseite Preisliste



Speisekarte

17. bis 30. August 2026

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 3. August 2026 ab.

Menü	1 Tagessuppe Lieferung nur mit Hauptgericht	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker (teilw. mit Angabe der Broteinheiten)	5 Leckeres mit BE-Angabe	6 Unsere besonde- ren Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Mo. 24.08. 2026	Tomaten- Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern    A1, C, G	Penne-Nudeln mit Hackfleischsoße vom Rind neu    A1, G	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüsereis  L	»Westfälisches Zwiebel- fleisch« Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 3,4 BE     A1, G, L,M ⑦	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln 3,6 BE    A1, C, G, L (AK)	Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln   G, L, O ③ ⑤	Bauernsalat »Griechische Art«    G, L ② ③	Frisches Obst der Saison
Di. 25.08. 2026	Kartoffel- Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel- Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse.   G, L	Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) wieder da!    A1, G (AK) ⑩	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken   A1, C, M, N ⑦	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis 6,1 BE   A1, C, L	Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße Rote Bete, Kartoffeln 3,0 BE   G, L (AK)	Gegrilltes Hähnchenbrust- filet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln    A1, G	Karottensalat   ② ③	Feiner Pudding
Mi. 26.08. 2026	Broccoli- Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli.   G	Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße mit Zucchini und Paprika neu    A1, G	Schmandschnitzel »Hessische Art« paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemü- se und Salzkartoffeln    A1, C, G, L	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 3,0 BE   D, G, L, M (AK)	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch 3,3 BE   A1, C (AK)	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis     A1, G, L ③ ⑦	Gurkensalat »Special«    C, G, M ②	Süßes Gebäck
Do. 27.08. 2026	Steinpilz- Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert   G	Hähnchentopf mit Gemüsereis neu   G, L, M	Erbseintopf mit Wiener Würstchen   L ③ ⑦	Hähnchenfilets »Gärtnerin Art« in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis 4,2 BE    A1, G, L (AK)	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln 3,9 BE    A1, G, L (AK)	2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln    A1, C, L ③ ⑦	Weißkrautsalat »Cole Slaw«  C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Fr. 28.08. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße    A1, C, G	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln    A1, C, D, G, L, M	Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff« mit »Hausmacher-Spätzle« 4,6 BE    A1, C, G, L, M (AK)	Hackbraten in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln 3,5 BE    A1, C, G, L (AK)	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln     A1, C, G, L	Bauernsalat »Griechische Art«    G, L ② ③	Frisches Obst der Saison
Sa. 29.08. 2026	Tomaten- Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern    A1, C, G	Weiß-Bohnen-Eintopf mit Speck neu  L	Apfelstrudel mit Vanillesoße    A1, G	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 5,1 BE    A1, C, G, L (AK)	Hähnchen-Medallions in heller Soße, mit Käse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle 4,0 BE    A1, C, G, L (AK) ⑩	Nudelplatte Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricotta- füllung in Kräuter-Sahnesoße     A1, C, G, L	Karottensalat   ② ③	Feiner Pudding
So. 30.08. 2026	Kartoffel- Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel- Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse.   G, L	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree    A1, G (AK)	Schweinebraten in herzhafter Soße, Rosenkohl, Salzkartoffeln wieder da!  L	Spaghetti Bolognese mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein 5,8 BE    A1, C, L	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln 3,4 BE    A1, G, L (AK)	2 Rinderrouladen »Hausmacher Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, in herzhafter Bratensoße, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln     A1, L, M ③ ⑦	Gurkensalat »Special«    C, G, M ②	Süßes Gebäck

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

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen



Bestellschein

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

17. bis 23. August 2026

KW 34

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



24. bis 30. August 2026

KW 35

Mo. 17.08. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Mo. 24.08. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Di. 18.08. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Di. 25.08. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Mi. 19.08. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Mi. 26.08. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Do. 20.08. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Do. 27.08. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Fr. 21.08. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Fr. 28.08. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Sa. 22.08. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Sa. 29.08. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
So. 23.08. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	So. 30.08. 2026	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. 31.08. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis L	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse »Leipziger Allerlei« und Kartoffelklöße 3,7 BE C, G, L (AK)	Blumenkohl-Käse-Medallion mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln 3,7 BE A1, C, G, L (AK)	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, M	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M (2) (3)	Fruchtiges Joghurtdessert
Di. 01.09. 2026	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Geschnittene Bockwurst vom Schwein mit Kartoffeln in würziger Soße »nach Art Kartoffelsalat« verfeinert mit Gurken und Dill L, M	Hühnersuppentopf »Hausmacher Art« gewürfeltes Huhnfleisch mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten A1, C	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln 3,4 BE A1, G, L, M (AK)	Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln 3,0 BE A1, C, G, L, M (AK)	Rucola-Spinat-Spaghetti mit Grillgemüse, abgeschmeckt mit Pesto mediterraner Art aus Rucola und Spinat H1, A1	Bauernsalat »Griechische Art« G, L (2) (3)	Frisches Obst der Saison
Mi. 02.09. 2026	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree A1, C, G, L, M	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C	Spaghetti »Napoli Art« mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße 6,1 BE A1, C, G (AK)	Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln 3,1 BE A1, C, G, L	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N (3) (7)	Karottensalat (2) (3)	Feiner Pudding
Do. 03.09. 2026	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomatenwürfel-Garnitur A1, G, L	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L	Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln 3,2 BE G, L (AK)	Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln 3,2 BE A1, C, L (AK)	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis C, G	Gurkensalat »Special« C, G, M (2)	Süßes Gebäck
Fr. 04.09. 2026	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Schweinebraten in Soße mit Apfelrotkohl und Spätzle A1, C	Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott A1, C, G	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln 2,7 BE D, G, L, M (AK)	Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis 3,8 BE C, G, L (AK)	»Sieben-Schwaben-Topf« paniertes Schweineschnitzel, Maultasche und Schweinelendchen in Rahmsoße, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L (3) (7)	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M (2) (3)	Fruchtiges Joghurtdessert
Sa. 05.09. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Gemüse-Kartoffel-Eintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein L	Maccaroni mit Tomatensoße geschnittene Krakauer A1, C, G, L, M (7)	Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln 3,5 BE A1, C, G	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohngengemüse, Salzkartoffeln 3,0 BE G, L, O (3) (5)	Spaghetti »Carbonara« in milder Käsesoße, verfeinert mit geröstetem Speck A1, G, L (3) (7)	Bauernsalat »Griechische Art« G, L (2) (3)	Frisches Obst der Saison
So. 06.09. 2026	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Gemüsesuppe Minestrone »italienischer Art« mit Muschelnudeln, Gemüseeinlage und Kräutern verfeinert A1, L	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, Gemüserais A1, G, L (3) (7)	Karottensalat (2) (3)	Feiner Pudding

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen

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

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

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

Die Preise für die Menüs in den Spalten 1 bis 8 finden Sie in der aktuell gültigen Preisliste.
Wir behalten uns Änderungen der Speisekarte vor.
Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.
Alle Abbildungen stellen Serviervorschläge dar.
Genaue Nährwertangaben für die einzelnen Menüs entnehmen Sie bitte den jeweiligen Menü-Etiketten oder erhalten Sie gerne auf Anfrage!

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

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

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



Speisekarte

31. August bis 13. Sept. 2026

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 17. August 2026 ab.

Menü	1 Tagessuppe Lieferung nur mit Hauptgericht	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker (teilw. mit Angabe der Broteinheiten)	5 Leckeres mit BE-Angabe	6 Unsere besonde- ren Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Mo. 07.09. 2026	Kartoffel- Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel- Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln A1, C, G, L, M	Wildlachs glasiert, in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis A1, D, G	Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) 3,9 BE A1, G (AK) 16	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Gemüsenudeln 3,3 BE A1, C, G (AK) 16	Hackfleischklößchen in pikanter Zucchini-Paprikasoße, dazu Käse-Maccaroni A1, C, G, L	Gurkensalat »Special« C, G, M ②	Süßes Gebäck
Di. 08.09. 2026	Broccoli- Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Jagdwursttopf vom Schwein mit milder Tomatensoße, dazu Spiralnudeln A1, M	Hähnchenbrustfilet »natur« in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree G, L	Hackbraten in Kräutersoße dazu grüne Bohnen »naturell« und Salzkartoffeln 3,7 BE A1, C, G, L (AK)	Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln 3,6 BE A1, C, G, M (AK) 16	Herzhafte Pfannkuchen 3 Pfannkuchen aus eigener Herstellung, mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Mi. 09.09. 2026	Steinpilz- Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Hähnchentopf mit Gemüseis G, L, M	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A1, C, G, L	Zartes Rindergeschnetzel- tes »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. 10.09. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln C, G (AK)	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree G, L	Schwäbische Maultaschen (g.g.A.) in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze 5,5 BE A1, C, L ⑦	Nudel-Pfanne mit Lachsfiletstücken Lachsfiletstücke mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Zucchiniwürfeln und Cherrytomaten 3,9 BE A1, D, G (AK)	Hühnerfrikassee mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis C, G	Karottensalat ② ③	Feiner Pudding
Fr. 11.09. 2026	Tomaten- Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Cremiges Rahmgemüse aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln A1, C, G, L	Panierte Jagdwurst mit Tomatensoße, Maccaroni A1, C, G, L, M, N ⑦	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln 4,0 BE A1, D, G, L (AK)	Fleischkäse in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree 3,1 BE A1, G, L ⑦	Rinderhacksteak mit Karotten-Erbsen-Garnitur in Rahmbratensoße, dazu Petersilienspätzle A1, C, G, L	Gurkensalat »Special« C, G, M ②	Süßes Gebäck
Sa. 12.09. 2026	Kartoffel- Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel- Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) A1, G (AK) 16	2 Frikadellen in herzhafter Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree 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 Hörnchen- nudeln 3,3 BE A1, C, L (AK)	Herzhafter Nudelteller Nudelkreation aus Käsespätzle, Gemüseaultaschen und Band- nudeln mit Pilzrahmsauce, mit Weißwein A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
So. 13.09. 2026	Broccoli- Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Hähnchenfilets in einer süß-sauren Soße »asiatischer Art« mit Langkornreis F	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln A1, G, L ③ ⑦	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse »Leipziger Allerlei« und Stampfkartoffeln 3,2 BE A1, C, G, L (AK)	Zartes Kalbsgeschnetzeltes Pastinakengemüse, Hörnchennudeln 4,3 BE A1, C, L (AK)	Kräuterfisch Alaska-Seelachsfiletschnitte mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G	Bauernsalat »Griechische Art« G, L ② ③	Frisches Obst der Saison

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

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen



Bestellschein

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

31. August bis 06. Sept. 2026 KW 36

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



07. bis 13. September 2026

KW 37

Mo. 31.08. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Mo. 07.09. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Di. 01.09. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Di. 08.09. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Mi. 02.09. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Mi. 09.09. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Do. 03.09. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Do. 10.09. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Fr. 04.09. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Fr. 11.09. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Sa. 05.09. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Sa. 12.09. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
So. 06.09. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	So. 13.09. 2026	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. 14.09. 2026	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Vegetarisches Kartoffelgulasch mit Paprika und Bohnen L	Hähnchenkeule »Landfrau« auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln L	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße 4,3 BE A1, C, G ⑦	Gemüse Eintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln 1,4 BE L (AK)	Stroganoff-Topf geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	Karottensalat ② ③	Feiner Pudding
Di. 15.09. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße dazu Gemüserais A1, C, L	Kartoffelsuppe »Norddeutsche Art« mit geschnittener Bockwurst L, M ③ ⑦	Gebackene Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 4,4 BE A1, D, G (AK)	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce 3,8 BE G, L (AK)	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesauce mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G	Gurkensalat »Special« C, G, M ②	Süßes Gebäck
Mi. 16.09. 2026	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln A1, L, M	Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaultaschen Karotten, Paprika, Erbsen, Mais und Champignons A1, C, L	Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln 2,5 BE A1, G, L (AK)	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln 3,3 BE A1, G, L (AK)	Süßkartoffel-Curry mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen und Lauchzwiebeln, dazu Basmati-Reis 	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Do. 17.09. 2026	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis A1, G, L, M	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung Vanillesauce A1, C, G	Kalbhacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle 4,3 BE A1, C, G, L	Alaska-Seelachsfilet in Senfsauce mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln 3,6 BE D, G, M (AK)	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesauce und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N ③ ⑦	Bauernsalat »Griechische Art« G, L ② ③	Frisches Obst der Saison
Fr. 18.09. 2026	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Rahmsauce mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis A1, D, G, L	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 (AK)	Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsauce mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis 4,4 BE A1, G, L (AK)	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersauce, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, M	Karottensalat ② ③	Feiner Pudding
Sa. 19.09. 2026	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 (AK)	Hähnchen »Swiss Style« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesauce mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L	Gurkensalat »Special« C, G, M ②	Süßes Gebäck
So. 20.09. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Gemüsepfanne »asiatischer Art« in süß-saurer Soße mit Langkornreis A1, F, L	Hacksteak in Rahmsauce Blumenkohl, Salzkartoffeln A1, C, G, L ③ ⑦	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen 4,2 BE A1, A3, C, G, L	Rindergulasch in dunkler Sauce, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersauce, Salzkartoffeln 3,1 BE G (AK)	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedallions in feiner Rahmsauce, dazu buntes Gemüse natürlich und Eier-Knöpfe A5, A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen

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

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

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

Die Preise für die Menüs in den Spalten 1 bis 8 finden Sie in der aktuell gültigen Preisliste.
Wir behalten uns Änderungen der Speisekarte vor.
Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.
Alle Abbildungen stellen Serviervorschläge dar.
Genaue Nährwertangaben für die einzelnen Menüs entnehmen Sie bitte den jeweiligen Menü-Etiketten oder erhalten Sie gerne auf Anfrage!

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

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

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



Speisekarte

14. bis 27. September 2026

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 31. August 2026 ab.

Menü	1 Tagessuppe Lieferung nur mit Hauptgericht	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker (teilw. mit Angabe der Broteinheiten)	5 Leckeres mit BE-Angabe	6 Unsere besonde- ren Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Mo. 21.09. 2026	Tomaten- Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern    A1, C, G	Penne-Nudeln mit Hackfleischsoße vom Rind    A1, G	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüsereis vom Rind  L	»Westfälisches Zwiebel- fleisch« Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 3,4 BE     A1, G, L,M ⑦	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln 3,6 BE    A1, C, G, L (AK)	Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln   G, L, O ③ ⑤	Bauernsalat »Griechische Art«    G, L ② ③	Frisches Obst der Saison
Herbstan- fang Di. 22.09. 2026	Kartoffel- Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel- Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse.   G, L	Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel)   A1, G (AK) ⑩ ⑬	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken   A1, C, M, N ⑦	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis 6,1 BE   A1, C, L	Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße Rote Bete, Kartoffeln 3,0 BE   G, L (AK)	Gegrilltes Hähnchenbrust- filet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln    A1, G	Karottensalat   ② ③	Feiner Pudding
Mi. 23.09. 2026	Broccoli- Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli.   G	Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße mit Zucchini und Paprika   A1, G	Schmandschnitzel »Hessische Art« paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemü- se und Salzkartoffeln   A1, C, G, L	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 3,0 BE   D, G, L, M (AK)	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch 3,3 BE   A1, C (AK)	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis    A1, G, L ③ ⑦	Gurkensalat »Special«    C, G, M ②	Süßes Gebäck
Do. 24.09. 2026	Steinpilz- Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert   G	Hähnchentopf mit Gemüsereis   G, L, M	Erbseintopf mit Wiener Würstchen   L ③ ⑦	Hähnchenfilets »Gärtnerin Art« in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis 4,2 BE   A1, G, L (AK)	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln 3,9 BE   A1, G, L (AK)	2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln    A1, C, L ③ ⑦	Weißkrautsalat »Cole Slaw«  C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Fr. 25.09. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße   A1, C, G	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln    A1, C, D, G, L, M	Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff« mit »Hausmacher-Spätzle« 4,6 BE   A1, C, G, L, M (AK)	Hackbraten in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln 3,5 BE   A1, C, G, L (AK)	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln    A1, C, G, L	Bauernsalat »Griechische Art«    G, L ② ③	Frisches Obst der Saison
Sa. 26.09. 2026	Tomaten- Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern    A1, C, G	Weiß-Bohnen-Eintopf mit Speck  L	Apfelstrudel mit Vanillesoße   A1, G	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 5,1 BE   A1, C, G, L (AK)	Hähnchen-Medallions in heller Soße, mit Käse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle 4,0 BE   A1, C, G, L (AK) ⑩ ⑬	Nudelplatte Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricotta- füllung in Kräuter-Sahnesoße   A1, C, G, L	Karottensalat   ② ③	Feiner Pudding
So. 27.09. 2026	Kartoffel- Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel- Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse.   G, L	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree   A1, G (AK)	Schweinebraten in herzhafter Soße, Rosenkohl, Salzkartoffeln  L	Spaghetti Bolognese mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein 5,8 BE    A1, C, L	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln 3,4 BE   A1, G, L (AK)	2 Rinderrouladen »Hausmacher Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, in herzhafter Bratensoße, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln    A1, L, M ③ ⑦	Gurkensalat »Special«    C, G, M ②	Süßes Gebäck

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

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen



Bestellschein

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

14. bis 20. September 2026

KW 38

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



21. bis 27. September 2026

KW 39

Mo. 14.09. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Mo. 21.09. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Di. 15.09. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Herbstan- fang Di. 22.09. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Mi. 16.09. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Mi. 23.09. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Do. 17.09. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Do. 24.09. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Fr. 18.09. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Fr. 25.09. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Sa. 19.09. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Sa. 26.09. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
So. 20.09. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	So. 27.09. 2026	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. 28.09. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis L	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse »Leipziger Allerlei« und Kartoffelklöße 3,7 BE C, G, L	Blumenkohl-Käse-Medailon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln 3,7 BE A1, C, G, L	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, M	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M	Fruchtiges Joghurtdessert
Di. 29.09. 2026	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Geschnittene Bockwurst vom Schwein mit Kartoffeln in würziger Soße »nach Art Kartoffelsalat« verfeinert mit Gurken und Dill L, M	Hühnersuppentopf »Hausmacher Art« gewürfeltes Huhnfleisch mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten A1, C	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln 3,4 BE A1, G, L, M	Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln 3,0 BE A1, C, G, L, M	Rucola-Spinat-Spaghetti mit Grillgemüse, abgeschmeckt mit Pesto mediterraner Art aus Rucola und Spinat H1, A1	Bauernsalat »Griechische Art« G, L	Frisches Obst der Saison
Mi. 30.09. 2026	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree A1, C, G, L, M	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C	Spaghetti »Napoli Art« mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße 6,1 BE A1, C, G	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	Karottensalat 	Feiner Pudding
Do. 01.10. 2026	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomatenwürfel-Garnitur A1, G, L	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L	Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln 3,2 BE G, L	Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln 3,2 BE A1, C, L	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis C, G	Gurkensalat »Special« C, G, M	Süßes Gebäck
Fr. 02.10. 2026	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Schweinebraten in Soße mit Apfelrotkohl und Spätzle A1, C	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	Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis 3,8 BE C, G, L	»Sieben-Schwaben-Topf« paniertes Schweineschnitzel, Maultasche und Schweinelendchen in Rahmsoße, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M	Fruchtiges Joghurtdessert
Tag der dt. Einheit Sa. 03.10. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Gemüse-Kartoffel-Eintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein L	Maccaroni mit Tomatensoße geschnittene Krakauer A1, C, G, L, M	Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln 3,5 BE A1, C, G	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohngengemüse, Salzkartoffeln 3,0 BE G, L, O	Spaghetti »Carbonara« in milder Käsesoße, verfeinert mit geröstetem Speck A1, G, L	Bauernsalat »Griechische Art« G, L	Frisches Obst der Saison
Erntedank So. 04.10. 2026	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Gemüsesuppe Minestrone »italienischer Art« mit Muschelnudeln, Gemüseeinlage und Kräutern verfeinert A1, L	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	Schweinebraten »Hausmacher Art« in feiner Bratensoße, Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle 3,3 BE A1, C, G, L, M	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis A1, G, L	Karottensalat 	Feiner Pudding

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen

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

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

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

Die Preise für die Menüs in den Spalten 1 bis 8 finden Sie in der aktuell gültigen Preisliste.
Wir behalten uns Änderungen der Speisekarte vor.
Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.
Alle Abbildungen stellen Serviervorschläge dar.
Genaue Nährwertangaben für die einzelnen Menüs entnehmen Sie bitte den jeweiligen Menü-Etiketten oder erhalten Sie gerne auf Anfrage!

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

Zusatzstoffe:
 = 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

28. Sept. bis 11. Oktober 2026

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 14. September 2026 ab.

Menü	1 Tagessuppe Lieferung nur mit Hauptgericht	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker (teilw. mit Angabe der Broteinheiten)	5 Leckeres mit BE-Angabe	6 Unsere besonde- ren Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Mo. 05.10. 2026	Kartoffel- Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel- Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln A1, C, G, L, M	Wildlachs glasiert, in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüserais A1, D, G	Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) 3,9 BE A1, G (AK) 16	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Gemüsenudeln 3,3 BE A1, C, G (AK) 16	Hackfleischklößchen in pikanter Zucchini-Paprikasoße, dazu Käse-Maccaroni A1, C, G, L	Gurkensalat »Special« C, G, M ②	Süßes Gebäck
Di. 06.10. 2026	Broccoli- Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Jagdwursttopf vom Schwein mit milder Tomatensoße, dazu Spiralnudeln A1, M	Hähnchenbrustfilet »natur« in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree G, L	Hackbraten in Kräutersoße dazu grüne Bohnen »naturell« und Salzkartoffeln 3,7 BE A1, C, G, L (AK)	Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln 3,6 BE A1, C, G, M (AK) 16	Herzhafte Pfannkuchen 3 Pfannkuchen aus eigener Herstellung, mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Mi. 07.10. 2026	Steinpilz- Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Hähnchentopf mit Gemüserais G, L, M	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A1, C, G, L	Zartes Rindergeschnetzel- tes »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. 08.10. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln C, G (AK)	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree G, L	Schwäbische Maultaschen (g.g.A.) in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze 5,5 BE A1, C, L ⑦	Nudel-Pfanne mit Lachsfiletstücken Lachsfiletstücke mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Zucchiniwürfeln und Cherrytomaten 3,9 BE A1, D, G (AK)	Hühnerfrikassee mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis C, G	Karottensalat ② ③	Feiner Pudding
Fr. 09.10. 2026	Tomaten- Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Cremiges Rahmgemüse aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln A1, C, G, L	Panierte Jagdwurst mit Tomatensoße, Maccaroni A1, C, G, L, M, N ⑦	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln 4,0 BE A1, D, G, L (AK)	Fleischkäse in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree 3,1 BE A1, G, L ⑦	Rinderhacksteak mit Karotten-Erbsen-Garnitur in Rahmbratensoße, dazu Petersilienspätzle A1, C, G, L	Gurkensalat »Special« C, G, M ②	Süßes Gebäck
Sa. 10.10. 2026	Kartoffel- Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel- Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) A1, G (AK) 16	2 Frikadellen in herzhafter Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree 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 Hörnchen- nudeln 3,3 BE A1, C, L (AK)	Herzhafter Nudelteller Nudelkreation aus Käsespätzle, Gemüseaultaschen und Band- nudeln mit Pilzrahmsauce, mit Weißwein A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
So. 11.10. 2026	Broccoli- Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Hähnchenfilets in einer süß-sauren Soße »asiatischer Art« mit Langkornreis F	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln A1, G, L ③ ⑦	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse »Leipziger Allerlei« und Stampfkartoffeln 3,2 BE A1, C, G, L (AK)	Zartes Kalbsgeschnetzeltes Pastinakengemüse, Hörnchennudeln 4,3 BE A1, C, L (AK)	Kräuterfisch Alaska-Seelachsfiletschnitte mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G	Bauernsalat »Griechische Art« G, L ② ③	Frisches Obst der Saison

Bestellschein

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

28. Sept. bis 04. Oktober 2026 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



05. bis 11. Oktober 2026 KW 41

Mo. 28.09. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Mo. 05.10. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Di. 29.09. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Di. 06.10. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Mi. 30.09. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Mi. 07.10. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Do. 01.10. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Do. 08.10. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Fr. 02.10. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Fr. 09.10. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Tag der dt. Einheit Sa. 03.10. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Sa. 10.10. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Erntedank So. 04.10. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	So. 11.10. 2026	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 Leckerer mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Mo. 12.10. 2026	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Vegetarisches Kartoffelgulasch mit Paprika und Bohnen L	Hähnchenkeule »Landfrau« auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln L	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße 4,3 BE A1, C, G ⑦	Gemüse Eintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln 1,4 BE L (AK)	Stroganoff-Topf geschmortes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	Karottensalat ② ③	Feiner Pudding
Di. 13.10. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße dazu Gemüseris A1, C, L	Kartoffelsuppe »Norddeutsche Art« mit geschnittener Bockwurst L, M ③ ⑦	Gebackene Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 4,4 BE A1, D, G (AK)	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce 3,8 BE G, L (AK)	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesauce mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G	Gurkensalat »Special« C, G, M ②	Süßes Gebäck
Mi. 14.10. 2026	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln A1, L, M	Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemautaschen Karotten, Paprika, Erbsen, Mais und Champignons A1, C, L	Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln 2,5 BE A1, G, L (AK)	Sahnegeschmortes vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln 3,3 BE A1, G, L (AK)	Süßkartoffel-Curry mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen und Lauchzwiebeln, dazu Basmati-Reis 	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M ② ③	Fruchtiges Joghurt Dessert
Do. 15.10. 2026	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis A1, G, L, M	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung Vanillesauce A1, C, G	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle 4,3 BE A1, C, G, L	Alaska-Seelachsfilet in Senfsauce mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln 3,6 BE D, G, M (AK)	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesauce und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N ③ ⑦	Bauernsalat »Griechische Art« G, L ② ③	Frisches Obst der Saison
Fr. 16.10. 2026	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Rahmsauce mit Gemüsebeilage, dazu Langkornreis A1, D, G, L	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesauce A1, C, G, L	Schweineschnitzel in Rahmsauce dazu Erbsen und Fenchel und Spätzle 4,7 BE A1, C, G, L (AK)	Hähnchenbrustfilet in Apfelmahmsauce mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis 4,4 BE A1, G, L (AK)	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersauce, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, M	Karottensalat ② ③	Feiner Pudding
Sa. 17.10. 2026	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 (AK)	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Sauce, Fenchelröhrchen, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln 2,6 BE A1, C, G (AK)	Hähnchen »Swiss Style« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesauce mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L	Gurkensalat »Special« C, G, M ②	Süßes Gebäck
So. 18.10. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Gemüsepfanne »asiatischer Art« in süß-saurer Soße mit Langkornreis A1, F, L	Hacksteak in Rahmsauce Blumenkohl, Salzkartoffeln A1, C, G, L ③ ⑦	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen 4,2 BE A1, A3, C, G, L	Rindergulasch in dunkler Sauce, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersauce, Salzkartoffeln 3,1 BE G (AK)	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedallions in feiner Rahmsauce, dazu buntes Gemüse natürlich und Eier-Knöpfe A5, A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M ② ③	Fruchtiges Joghurt Dessert

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen

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

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

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

Die Preise für die Menüs in den Spalten 1 bis 8 finden Sie in der aktuell gültigen Preisliste.
Wir behalten uns Änderungen der Speisekarte vor.
Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.
Alle Abbildungen stellen Serviervorschläge dar.
Genaue Nährwertangaben für die einzelnen Menüs entnehmen Sie bitte den jeweiligen Menü-Etiketten oder erhalten Sie gerne auf Anfrage!

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

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

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



Speisekarte

12. bis 25. Oktober 2026

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am28. September 2026 ab.

Menü	1 Tagessuppe Lieferung nur mit Hauptgericht	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker (teilw. mit Angabe der Broteinheiten)	5 Leckeres mit BE-Angabe	6 Unsere besonde- ren Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Mo. 19.10. 2026	Tomaten- Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern    A1, C, G	Penne-Nudeln mit Hackfleischsoße vom Rind    A1, G	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüsereis  L	»Westfälisches Zwiebel- fleisch« Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 3,4 BE     A1, G, L,M ⑦	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln 3,6 BE    A1, C, G, L (AK)	Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln   G, L, O ③ ⑤	Bauernsalat »Griechische Art«    G, L ② ③	Frisches Obst der Saison
Di. 20.10. 2026	Kartoffel- Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel- Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse.   G, L	Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel)    A1, G (AK) ⑩ ⑬	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken   A1, C, M, N ⑦	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis 6,1 BE   A1, C, L	Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße Rote Bete, Kartoffeln 3,0 BE   G, L (AK)	Gegrilltes Hähnchenbrust- filet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln    A1, G	Karottensalat   ② ③	Feiner Pudding
Mi. 21.10. 2026	Broccoli- Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli.   G	Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße mit Zucchini und Paprika    A1, G	Schmandschnitzel »Hessische Art« paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsauce, dazu Wirsinggemü- se und Salzkartoffeln    A1, C, G, L	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 3,0 BE   D, G, L, M (AK)	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch 3,3 BE   A1, C (AK)	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis     A1, G, L ③ ⑦	Gurkensalat »Special«    C, G, M ②	Süßes Gebäck
Do. 22.10. 2026	Steinpilz- Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert   G	Hähnchentopf mit Gemüsereis   G, L, M	Erbseintopf mit Wiener Würstchen   L ③ ⑦	Hähnchenfilets »Gärtnerin Art« in Sahnesoße mit Gemüse- einlage, dazu Langkornreis 4,2 BE    A1, G, L (AK)	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln 3,9 BE    A1, G, L (AK)	2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln    A1, C, L ③ ⑦	Weißkrautsalat »Cole Slaw«  C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Fr. 23.10. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße    A1, C, G	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln    A1, C, D, G, L, M	Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff« mit »Hausmacher-Spätzle« 4,6 BE    A1, C, G, L, M (AK)	Hackbraten in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln 3,5 BE    A1, C, G, L (AK)	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln     A1, C, G, L	Bauernsalat »Griechische Art«    G, L ② ③	Frisches Obst der Saison
Sa. 24.10. 2026	Tomaten- Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern    A1, C, G	Weiß-Bohnen-Eintopf mit Speck  L	Apfelstrudel mit Vanillesoße    A1, G	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 5,1 BE    A1, C, G, L (AK)	Hähnchen-Medallions in heller Soße, mit Käse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle 4,0 BE    A1, C, G, L (AK) ⑩ ⑬	Nudelplatte Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricotta- füllung in Kräuter-Sahnesoße    A1, C, G, L	Karottensalat   ② ③	Feiner Pudding
So. 25.10. 2026	Kartoffel- Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel- Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse.   G, L	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree    A1, G (AK)	Schweinebraten in herzhafter Soße, Rosenkohl, Salzkartoffeln  L	Spaghetti Bolognese mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein 5,8 BE    A1, C, L	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln 3,4 BE    A1, G, L (AK)	2 Rinderrouladen »Hausmacher Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, in herzhafter Bratensoße, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln     A1, L, M ③ ⑦	Gurkensalat »Special«    C, G, M ②	Süßes Gebäck

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

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen



Bestellschein

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

12. bis 18. Oktober 2026

KW 42

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



19. bis 25. Oktober 2026

KW 43

Mo. 12.10. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Mo. 19.10. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Di. 13.10. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Di. 20.10. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Mi. 14.10. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Mi. 21.10. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Do. 15.10. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Do. 22.10. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Fr. 16.10. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Fr. 23.10. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Sa. 17.10. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Sa. 24.10. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
So. 18.10. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	So. 25.10. 2026	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. 26.10. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis L	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse »Leipziger Allerlei« und Kartoffelklöße 3,7 BE C, G, L (AK)	Blumenkohl-Käse-Medailon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln 3,7 BE A1, C, G, L (AK)	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, M	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M (2) (3)	Fruchtiges Joghurtdessert
Di. 27.10. 2026	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Geschnittene Bockwurst vom Schwein mit Kartoffeln in würziger Soße »nach Art Kartoffelsalat« verfeinert mit Gurken und Dill L, M	Hühnersuppentopf »Hausmacher Art« gewürfeltes Huhnfleisch mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten A1, C	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln 3,4 BE A1, G, L, M (AK)	Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln 3,0 BE A1, C, G, L, M (AK)	Rucola-Spinat-Spaghetti mit Grillgemüse, abgeschmeckt mit Pesto mediterraner Art aus Rucola und Spinat H1, A1	Bauernsalat »Griechische Art« G, L (2) (3)	Frisches Obst der Saison
Mi. 28.10. 2026	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree A1, C, G, L, M	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C	Spaghetti »Napoli Art« mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße 6,1 BE A1, C, G (AK)	Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln 3,1 BE A1, C, G, L	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N (3) (7)	Karottensalat (2) (3)	Feiner Pudding
Do. 29.10. 2026	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomatenwürfel-Garnitur A1, G, L	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L	Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln 3,2 BE G, L (AK)	Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln 3,2 BE A1, C, L (AK)	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis C, G	Gurkensalat »Special« C, G, M (2)	Süßes Gebäck
Fr. 30.10. 2026	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Schweinebraten in Soße mit Apfelrotkohl und Spätzle A1, C	Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott A1, C, G	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln 2,7 BE D, G, L, M (AK)	Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis 3,8 BE C, G, L (AK)	»Sieben-Schwaben-Topf« paniertes Schweineschnitzel, Maultasche und Schweinelendchen in Rahmsoße, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L (3) (7)	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M (2) (3)	Fruchtiges Joghurtdessert
Reformati-onstag Sa. 31.10. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Gemüse-Kartoffel-Eintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein L	Maccaroni mit Tomatensoße geschnittene Krakauer A1, C, G, L, M (7)	Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln 3,5 BE A1, C, G	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohnergemüse, Salzkartoffeln 3,0 BE G, L, O (3) (5)	Spaghetti »Carbonara« in milder Käsesoße, verfeinert mit geröstetem Speck A1, G, L (3) (7)	Bauernsalat »Griechische Art« G, L (2) (3)	Frisches Obst der Saison
Allerheili-gen So. 01.11. 2026	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Gemüsesuppe Minestrone »italienischer Art« mit Muschelnudeln, Gemüseeinlage und Kräutern verfeinert A1, L	Truthahnschnitzel »natur« in Rahmsoße, Fingermöhrchen und Erbsen, Langkornreis C, G, L	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln 4,2 BE A1, C, G (AK)	Schweinebraten »Hausmacher Art« in feiner Bratensoße, Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle 3,3 BE A1, C, G, L, M (AK)	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis A1, G, L (3) (7)	Karottensalat (2) (3)	Feiner Pudding

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen

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

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

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

Die Preise für die Menüs in den Spalten 1 bis 8 finden Sie in der aktuell gültigen Preisliste.
Wir behalten uns Änderungen der Speisekarte vor.
Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.
Alle Abbildungen stellen Serviervorschläge dar.
Genaue Nährwertangaben für die einzelnen Menüs entnehmen Sie bitte den jeweiligen Menü-Etiketten oder erhalten Sie gerne auf Anfrage!

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

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

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



Speisekarte

26. Okt. bis 08. Nov. 2026

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 12. Oktober 2026 ab.

Menü	1 Tagessuppe Lieferung nur mit Hauptgericht	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker (teilw. mit Angabe der Broteinheiten)	5 Leckeres mit BE-Angabe	6 Unsere besonde- ren Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Allerseelen Mo. 02.11. 2026	Kartoffel- Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel- Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln A1, C, G, L, M	Wildlachs glasiert, in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis A1, D, G	Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) 3,9 BE A1, G (AK) 16	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Gemüsenudeln 3,3 BE A1, C, G (AK) 16	Hackfleischklößchen in pikanter Zucchini-Paprikasoße, dazu Käse-Maccaroni A1, C, G, L	Gurkensalat »Special« C, G, M ②	Süßes Gebäck
 Di. 03.11. 2026	Broccoli- Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Jagdwursttopf vom Schwein mit milder Tomatensoße, dazu Spiralnudeln A1, M	Hähnchenbrustfilet »natur« in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree G, L	Hackbraten in Kräutersoße dazu grüne Bohnen »naturell« und Salzkartoffeln 3,7 BE A1, C, G, L (AK)	Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln 3,6 BE A1, C, G, M (AK) 16	Herzhafte Pfannkuchen 3 Pfannkuchen aus eigener Herstellung, mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
 Mi. 04.11. 2026	Steinpilz- Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Hähnchentopf mit Gemüsereis G, L, M	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A1, C, G, L	Zartes Rindergeschnetzel- tes »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. 05.11. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln C, G (AK)	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree G, L ⑦	Schwäbische Maultaschen (g.g.A.) in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze 5,5 BE A1, C, L ⑦	Nudel-Pfanne mit Lachsfiletstücken Lachsfiletstücke mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Zucchiniwürfeln und Cherrytomaten 3,9 BE A1, D, G (AK)	Hühnerfrikassee mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis C, G	Karottensalat ② ③	Feiner Pudding
 Fr. 06.11. 2026	Tomaten- Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Cremiges Rahmgemüse aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln A1, C, G, L	Panierte Jagdwurst mit Tomatensoße, Maccaroni A1, C, G, L, M, N ⑦	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln 4,0 BE A1, D, G, L (AK)	Fleischkäse in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree 3,1 BE A1, G, L ⑦	Rinderhacksteak mit Karotten-Erbsen-Garnitur in Rahmbratensoße, dazu Petersilienspätzle A1, C, G, L	Gurkensalat »Special« C, G, M ②	Süßes Gebäck
 Sa. 07.11. 2026	Kartoffel- Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel- Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) A1, G (AK) 16	2 Frikadellen in herzhafter Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree 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 Hörnchen- nudeln 3,3 BE A1, C, L (AK)	Herzhafter Nudelteller Nudelkreation aus Käsespätzle, Gemüseaultaschen und Band- nudeln mit Pilzrahmsauce, mit Weißwein A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
 So. 08.11. 2026	Broccoli- Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Hähnchenfilets in einer süß-sauren Soße »asiatischer Art« mit Langkornreis F	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln A1, G, L ③ ⑦	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse »Leipziger Allerlei« und Stampfkartoffeln 3,2 BE A1, C, G, L (AK)	Zartes Kalbsgeschnetzeltes Pastinakengemüse, Hörnchennudeln 4,3 BE A1, C, L (AK)	Kräuterfisch Alaska-Seelachsfiletschnitte mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln D, G	Bauernsalat »Griechische Art« G, L ② ③	Frisches Obst der Saison

Bestellschein

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

26. Okt. bis 01. Nov. 2026

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



02. bis 08. November 2026

KW 45

Allerseelen																	
Mo. 26.10. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Mo. 02.11. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Di. 27.10. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Di. 03.11. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Mi. 28.10. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Mi. 04.11. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Do. 29.10. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Do. 05.11. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Fr. 30.10. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Fr. 06.11. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Reformati- onstag Sa. 31.10. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Sa. 07.11. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Allerheili- gen So. 01.11. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	So. 08.11. 2026	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. 09.11. 2026	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Vegetarisches Kartoffelgulasch mit Paprika und Bohnen L	Hähnchenkeule »Landfrau« auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln L	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße 4,3 BE A1, C, G ⑦	Gemüse Eintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln 1,4 BE L (AK)	Stroganoff-Topf geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	Karottensalat ② ③	Feiner Pudding
Di. 10.11. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße dazu Gemüserais A1, C, L	Kartoffelsuppe »Norddeutsche Art« mit geschnittener Bockwurst L, M ③ ⑦	Gebackene Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 4,4 BE A1, D, G (AK)	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße 3,8 BE G, L (AK)	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G	Gurkensalat »Special« C, G, M ②	Süßes Gebäck
Mi. 11.11. 2026	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln A1, L, M	Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaultaschen Karotten, Paprika, Erbsen, Mais und Champignons A1, C, L	Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln 2,5 BE A1, G, L (AK)	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln 3,3 BE A1, G, L (AK)	Süßkartoffel-Curry mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen und Lauchzwiebeln, dazu Basmati-Reis 	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Do. 12.11. 2026	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis A1, G, L, M	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung Vanillesoße A1, C, G	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle 4,3 BE A1, C, G, L	Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln 3,6 BE D, G, M (AK)	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N ③ ⑦	Bauernsalat »Griechische Art« G, L ② ③	Frisches Obst der Saison
Fr. 13.11. 2026	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Rahmsoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis A1, D, G, L	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße A1, C, G, L	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle 4,7 BE A1, C, G, L (AK)	Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsoße mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis 4,4 BE A1, G, L (AK)	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, M	Karottensalat ② ③	Feiner Pudding
Sa. 14.11. 2026	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur A1, G	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln 2,4 BE 	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln 2,6 BE A1, C, G (AK)	Hähnchen »Swiss Style« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L	Gurkensalat »Special« C, G, M ②	Süßes Gebäck
Volkstrau- ertag So. 15.11. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Gemüsepfanne »asiatischer Art« in süß-saurer Soße mit Langkornreis A1, F, L	Hacksteak in Rahmsoße Blumenkohl, Salzkartoffeln A1, C, G, L ③ ⑦	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen 4,2 BE A1, A3, C, G, L	Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln 3,1 BE G (AK)	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedallions in feiner Rahmsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe A5, A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen

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

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

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

Die Preise für die Menüs in den Spalten 1 bis 8 finden Sie in der aktuell gültigen Preisliste.
Wir behalten uns Änderungen der Speisekarte vor.
Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.
Alle Abbildungen stellen Serviervorschläge dar.
Genaue Nährwertangaben für die einzelnen Menüs entnehmen Sie bitte den jeweiligen Menü-Etiketten oder erhalten Sie gerne auf Anfrage!

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

Zusatzstoffe:
① = mit Farbstoff
② = mit Konservierungsstoff
③ = mit Antioxidationsmittel
⑤ = geschwefelt
⑦ = mit Nitritpökelsalz
⑧ = mit Phosphat
⑨ = mit Süßungsmittel(n)
⑩ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)
Kennzeichnungen:
Ⓜ = Angepasste Vollkost
(g.g.A.) = geschützte geografische Angabe
Allergen-kennzeichnungen:
siehe Rückseite Preisliste



Speisekarte

09. bis 22. November 2026

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 26. Oktober 2026 ab.

Menü	1 Tagessuppe Lieferung nur mit Hauptgericht	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker (teilw. mit Angabe der Broteinheiten)	5 Leckeres mit BE-Angabe	6 Unsere besonde- ren Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Mo. 16.11. 2026	Tomaten- Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern    A1, C, G	Penne-Nudeln mit Hackfleischsoße vom Rind    A1, G	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüsereis  L	»Westfälisches Zwiebel- fleisch« Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 3,4 BE     A1, G, L,M ⑦	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln 3,6 BE    A1, C, G, L (AK)	Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln   G, L, O ③ ⑤	Bauernsalat »Griechische Art«    G, L ② ③	Frisches Obst der Saison
Di. 17.11. 2026	Kartoffel- Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel- Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse.   G, L	Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel)    A1, G (AK) ⑩	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken   A1, C, M, N ⑦	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis 6,1 BE   A1, C, L	Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße Rote Bete, Kartoffeln 3,0 BE   G, L (AK)	Gegrilltes Hähnchenbrust- filet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln    A1, G	Karottensalat   ② ③	Feiner Pudding
Buß- und Betttag Mi. 18.11. 2026	Broccoli- Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli.   G	Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße mit Zucchini und Paprika    A1, G	Schmandschnitzel »Hessische Art« paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemü- se und Salzkartoffeln    A1, C, G, L	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 3,0 BE   D, G, L, M (AK)	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch 3,3 BE   A1, C (AK)	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis     A1, G, L ③ ⑦	Gurkensalat »Special«    C, G, M ②	Süßes Gebäck
Do. 19.11. 2026	Steinpilz- Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert   G	Hähnchentopf mit Gemüsereis   G, L, M	Erbseintopf mit Wiener Würstchen   L ③ ⑦	Hähnchenfilets »Gärtnerin Art« in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis 4,2 BE    A1, G, L (AK)	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln 3,9 BE    A1, G, L (AK)	2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln    A1, C, L ③ ⑦	Weißkrautsalat »Cole Slaw«  C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Fr. 20.11. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße    A1, C, G	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln    A1, C, D, G, L, M	Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff« mit »Hausmacher-Spätzle« 4,6 BE    A1, C, G, L, M (AK)	Hackbraten in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln 3,5 BE    A1, C, G, L (AK)	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln     A1, C, G, L	Bauernsalat »Griechische Art«    G, L ② ③	Frisches Obst der Saison
Sa. 21.11. 2026	Tomaten- Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern    A1, C, G	Weiß-Bohnen-Eintopf mit Speck  L	Apfelstrudel mit Vanillesoße    A1, G	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 5,1 BE    A1, C, G, L (AK)	Hähnchen-Medallions in heller Soße, mit Käse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle 4,0 BE    A1, C, G, L (AK) ⑩	Nudelplatte Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricotta- füllung in Kräuter-Sahnesoße    A1, C, G, L	Karottensalat   ② ③	Feiner Pudding
Totensonntag So. 22.11. 2026	Kartoffel- Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel- Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse.   G, L	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree    A1, G (AK)	Schweinebraten in herzhafter Soße, Rosenkohl, Salzkartoffeln  L	Spaghetti Bolognese mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein 5,8 BE    A1, C, L	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln 3,4 BE    A1, G, L (AK)	2 Rinderrouladen »Hausmacher Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, in herzhafter Bratensoße, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln     A1, L, M ③ ⑦	Gurkensalat »Special«    C, G, M ②	Süßes Gebäck

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

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen



Bestellschein

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

09. bis 15. November 2026 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



16. bis 22. November 2026 KW 47

Mo. 09.11. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Mo. 16.11. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Di. 10.11. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Di. 17.11. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Mi. 11.11. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Buß- und Bettag Mi. 18.11. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Do. 12.11. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Do. 19.11. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Fr. 13.11. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Fr. 20.11. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Sa. 14.11. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Sa. 21.11. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Volkstrau- ertag So. 15.11. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Totensonntag So. 22.11. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon

