

Zu Hause genießen …



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

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen

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

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

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

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

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

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

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

Kennzeichnungen:
(AK) = Angepasste Vollkost

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

Allergen-kennzeichnungen:
siehe Rückseite Preisliste



Speisekarte

23. Nov. bis 06. Dez. 2026

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

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

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

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen

ASB Arbeiter-Samariter-Bund

Bestellschein

1

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

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

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

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

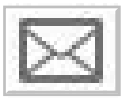
Telefon

Bestellschein

1

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

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



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

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

ASB
Arbeiter-Samariter-Bund