



Zu Hause genießen ...



Menü	1 Tagessuppe <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker <small>(teilw. mit Angabe der Proteinheiten)</small>	5 Leckerer mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	8 Dessert <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>
Mo. 04.03. 2024	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße A1, C, G ⑦	Hähnchenkeule mit Soße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln L	Cremiges Champignonragout mit Spätzle A1, C, G, L 5,9 BE (AK)	Gemüseintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln L 1,4 BE (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. 05.03. 2024	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert G, L	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben A1, C, G, L	Kartoffelsuppe »Norddeutsche Art« mit geschnittener Bockwurst wieder da! L, M ③ ⑦	Gebackene Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree A1, D, G 4,4 BE (AK)	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce G, L 3,8 BE (AK)	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G	Gurkensalat »Special« C, G, M ②	Süßes Gebäck
Mi. 06.03. 2024	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle A1, C, G, L	Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaultaschen Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons A1, C, L	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln A1, C, G, L, M 3,6 BE (AK)	Sahnegeschmortes vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln A1, G, L 3,3 BE (AK)	Feuertopf scharfer Eintopf aus Kidney-Bohnen, Kartoffeln, buntem Paprika, Mais, Zwiebeln und Speckwürfeln, dazu hausgemachte Cabanossi-Wurst L ⑦	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M ② ③	Fruchtiges Joghurt Dessert
Do. 07.03. 2024	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwürstchen vom Schwein und Spätzle A1, C, L ③ ⑦	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung Vanillesoße A1, C, G	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße A1, G 5,7 BE	Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln D, G, M 3,6 BE (AK)	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N ⑦	Bauernsalat »Griechische Art« G, L ② ③	Frisches Obst der Saison
Fr. 08.03. 2024	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Drei Hackröllchen »Balkan-Art« vom Schwein in pikanter Paprika-soße mit Kräuter-Kartoffeln A1, C	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße A1, C, G, L	Schweineschnitzel in Rahmsauce dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle A1, C, G, L 4,7 BE (AK)	Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsauce mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis A1, G, L 4,4 BE (AK)	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Karottensalat ② ③	Feiner Pudding
Sa. 09.03. 2024	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 (AK)	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln A1, C, G 2,6 BE (AK)	Hähnchen »Swiss Style« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L	Gurkensalat »Special« C, G, M ②	Süßes Gebäck
So. 10.03. 2024	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert G, L	Schweinebraten »Altdeutsche Art« mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln neu G, L, M (AK)	Kartoffelküchle mit Champignonsoße A1, C, G, L	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle A1, C, G, L, M 4,2 BE (AK)	Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln G 3,1 BE (AK)	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in Rahmsauce, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfele A1, A5, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M 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 Servieranschläge dar. Genaue Nährwertangaben für die einzelnen Menüs entnehmen Sie bitte den jeweiligen Menü-Etiketten oder erhalten Sie gerne auf Anfrage!

Piktogramme:

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

Zusatzstoffe:

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

Kennzeichnungen:

(AK) = Angepasste Vollkost

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

Allergen-kennzeichnungen:
siehe Rückseite Preisliste

Speisekarte

04. bis 17. März 2024

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 19. Februar 2024 ab.

Menü	1 Tagessuppe <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker <small>(teilw. mit Angabe der Broteinheiten)</small>	5 Leckerer mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	8 Dessert <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>
Mo. 11.03. 2024	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern   A1, C, G	Spaghetti Bolognese mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein   A1, C, L	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüseris   G, L	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse »Leipziger Allerlei« und Stampfkartoffeln 3,2 BE   A1, C, G, L 	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln 3,6 BE   A1, C, G, L 	Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln   G, L, O  	Bauernsalat »Griechische Art«   G, L  	Frisches Obst der Saison
Di. 12.03. 2024	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse.   G, L	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis   A1, C, L	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken wieder da!   A1, C, M, N 	Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) 5,1 BE   G  	Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße Rote Bete, Kartoffeln 3,0 BE   G, L 	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln   A1, G	Karottensalat   	Feiner Pudding
Mi. 13.03. 2024	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli.   G	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur  	»Frikadelle Rustika« Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree wieder da!   A1, C, G, L	Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff« mit »Hausmacher-Spätzle« 4,6 BE   A1, C, G, L, M 	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch 3,3 BE   A1, C 	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüseris    A1, G, L 	Gurkensalat »Special«   C, G, M 	Süßes Gebäck
Do. 14.03. 2024	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert   G	Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken   A1, G, L  	Erbseintopf mit Wiener Würstchen wieder da!   L  	Hackbraten in Kräutersoße dazu grüne Bohnen »naturell« und Salzkartoffeln 3,7 BE   A1, C, G, L 	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln 3,9 BE   A1, G, L 	2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln   A1, C, L 	Weißkrautsalat »Cole Slaw«  C, M  	Fruchtiges Joghurtdessert
Fr. 15.03. 2024	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert   G, L	Gnocchi in einer Gemüse Mischung »Mediterrane Art« wieder da!   A1, G	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln   A1, C, D, G, L, M	Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage 3,1 BE   A1, G, L 	Hackbraten in Soße, mit Steckerrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln 3,5 BE   A1, C, G, L 	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln   A1, C, G, L	Bauernsalat »Griechische Art«   G, L  	Frisches Obst der Saison
Sa. 16.03. 2024	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern   A1, C, G	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem   G	Apfelstrudel mit Vanillesoße wieder da!   A1, G	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree 3,3 BE   A1, G 	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle 4,0 BE   A1, C, G, L  	2 Rinderrouladen »Hausmacher Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln   A1, L, M 	Karottensalat   	Feiner Pudding
So. 17.03. 2024	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse.   G, L	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsauce mit Gartengemüse und Salzkartoffeln   A1, C, G, L	Hacksteak in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln wieder da!   A1, C, L  	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln 3,6 BE   A1, C, L, M 	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln 3,4 BE   A1, G, L 	Bunter Gemüse-Mix Blumenkohlrisotto, Fingermöhren, Erbsen und Romanobohnen, mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln   C, G	Gurkensalat »Special«   C, G, M 	Süßes Gebäck

Bestellschein

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

04. bis 10. März 2024

KW 10

Mo.
04.03.
2024

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>							

Di.
05.03.
2024

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>							

Mi.
06.03.
2024

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>							

Do.
07.03.
2024

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>							

Fr.
08.03.
2024

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>							

Sa.
09.03.
2024

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>							

So.
10.03.
2024

1	2	3	4	5	6	7	8
<input type="checkbox"/>							

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon

Bestellschein

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

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



11. bis 17. März 2024

KW 11

Mo. 11.03. 2024	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Di. 12.03. 2024	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Mi. 13.03. 2024	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Do. 14.03. 2024	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Fr. 15.03. 2024	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Sa. 16.03. 2024	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
So. 17.03. 2024	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>



Arbeiter-Samariter-Bund