



Zu Hause genießen ...



Menü	1 Tagessuppe	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker (teilw. mit Angabe der Broteinheiten)	5 Leckeres mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat	8 Dessert
	Lieferung nur mit Hauptgericht						Lieferung nur mit Hauptgericht	
Mo. 05.01. 2026	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert	Cremiges Champignonragout mit Spätzle	Hähnchenkeule »Landfrau« auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße 4,3 BE	Gemüseeintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln 1,4 BE	Stroganoff-Topf geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln	Karottensalat	Feiner Pudding
	⌚ G	⌚ A1, C, G, L AK	⌚ L	⌚ A1, C, G 7	⌚ L AK	⌚ A1, C, G, L	⌚ V 2 3	
Heilige Drei Könige Di. 06.01. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben	Kartoffelsuppe »Norddeutsche Art« mit geschnittener Bockwurst	Gebackene Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 4,4 BE	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße 3,8 BE	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln	Gurkensalat »Special«	Süßes Gebäck
	⌚	⌚ A1, C, G, L	⌚ L, M 3 7	⌚ A1, D, G AK	⌚ G, L AK	⌚ A1, G	⌚ A1, C, G, M 2	
Mi. 07.01. 2026	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle	Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaultaschen Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln 3,6 BE	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln 3,3 BE	Süßkartoffel-Curry mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen und Lauchzwiebeln, dazu Basmati-Reis	Weißkrautsalat »Cole Slaw«	Fruchtiges Joghurtdessert
	⌚ A1, C, G	⌚ A1, C, G, L	⌚ A1, C, L	⌚ A1, C, G, L, M AK	⌚ A1, G, L AK	⌚ V G	⌚ C, M 2 3	
Do. 08.01. 2026	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse.	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwürstchen vom Schwein und Spätzle	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung Vanillesoße	Hähnchenbrust in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüsereis 3,7 BE	Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln 3,6 BE	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti	Bauernsalat »Griechische Art«	Frisches Obst der Saison
	⌚ G, L	⌚ A1, C, L 3 7	⌚ A1, C, G	⌚ A1, C, G, L AK	⌚ D, G, M AK	⌚ A1, C, G, L, M, N 7	⌚ A1, C, G, L 2 3	
Fr. 09.01. 2026	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli.	Drei Hackröllchen »Balkan-Art« vom Schwein in pikanter Paprika-Soße mit Kräuter-Kartoffeln	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle 4,7 BE	Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsoße mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis 4,4 BE	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln	Karottensalat	Feiner Pudding
	⌚ G	⌚ A1, C	⌚ A1, C, G, L	⌚ A1, C, G, L AK	⌚ A1, G, L AK	⌚ A1, C, D, G, L, M	⌚ V 2 3	
Sa. 10.01. 2026	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln 2,4 BE	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln 2,6 BE	Hähnchen »Swiss Style« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree	Gurkensalat »Special«	Süßes Gebäck
	⌚ G	⌚ A1, G	⌚ A1, G, L	⌚ V AK	⌚ A1, C, G AK	⌚ G, L	⌚ A1, C, G, M 2	
So. 11.01. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüsereis	Hacksteak in Rahmsoße Blumenkohl, Salzkartoffeln wieder da!	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße neu 4,7 BE	Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln 3,1 BE	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in Rahmsoße, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfle	Weißkrautsalat »Cole Slaw«	Fruchtiges Joghurtdessert
	⌚	⌚ G, L, M AK	⌚ A1, C, G, L 3 7	⌚ A1, G AK	⌚ G AK	⌚ A1, A5, C, G, L	⌚ C, M 2 3	

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 Servierzorschläge dar. Genaue Nährwertangaben für die einzelnen Menüs entnehmen Sie bitte den jeweiligen Menü-Etiketten oder erhalten Sie gerne auf Anfrage!

Piktogramme:

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

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

05. bis 18. Januar 2026

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 22. Dezember 2025 ab.



Menü	1 Tagessuppe <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker <small>(teilw. mit Angabe der Broteinheiten)</small>	5 Leckeres mit BE-Angabe	6 Unsere besondere Spezialitäten	7 Beilagensalat <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	8 Dessert <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>
Mo. 12.01. 2026	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüsereis G, L	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße 4,3 BE A1, A3, G, L	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln 3,6 BE A1, C, G, L	Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln G, L, O (3) (5)	Bauernsalat »Griechische Art« G, L (2) (3)	Frisches Obst der Saison
Di. 13.01. 2026	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis A1, C, L	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken A1, C, M, N (7)	Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinenstückchen (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) 5,1 BE G (16)	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 (2) (3)	Feiner Pudding
Mi. 14.01. 2026	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Herzhafe Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur 	Schmandschnitzel »Hessische Art« panierter Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi neu 3,9 BE A1, D, G, M	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch 3,3 BE A1, C	Putengeschnetzeltes »Fürsterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis A1, G, L (7)	Gurkensalat »Special« C, G, M (2)	Süßes Gebäck
Do. 15.01. 2026	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken A1, G, L (3) (7)	Erbseneintopf mit Wiener Würstchen L (3) (7)	Hähnchenfilets »Gärtnerin Art« in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis 4,2 BE A1, G, L	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln 3,9 BE A1, G, L	2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L (7)	Weißenkrautsalat »Cole Slaw« C, M (2) (3)	Fruchtiges Joghurtdessert
Fr. 16.01. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Gnocchi in einer Gemüsemischung »Mediterrane Art« A1, G	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff« mit »Hausmacher-Spätzle« 4,6 BE A1, C, G, L, M	Hackbraten in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln 3,5 BE A1, C, G, L	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	Bauernsalat »Griechische Art« G, L (2) (3)	Frisches Obst der Saison
Sa. 17.01. 2026	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem G	Apfelstrudel mit Vanillesoße A1, G	Spaghetti Bolognese mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein 5,8 BE A1, C, L	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle 4,0 BE A1, C, G, L (16)	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. 18.01. 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	Schweinebraten in herzhafter Soße, Rosenkohl, Salzkartoffeln wieder da! L	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 5,1 BE A1, C, G, L	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln 3,4 BE A1, G, L	2 Rinderrouladen »Hausmacher Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, in herzhafter Bratensoße, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, L, M (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

ASB
Arbeiter-Samariter-Bund

Bestellschein

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

05. bis 11. Januar 2026

KW 2

12. bis 18. Januar 2026



per E-Mail senden

menue-service@asb-mittelhessen.de

KW 3

Mo. 05.01. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Mo. 12.01. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Heilige Drei Könige	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>														
Di. 06.01. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Di. 13.01. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Mi. 07.01. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Mi. 14.01. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Do. 08.01. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Do. 15.01. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Fr. 09.01. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Fr. 16.01. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Sa. 10.01. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Sa. 17.01. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
So. 11.01. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	So. 18.01. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon

Bestellschein

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



per E-Mail senden

menue-service@asb-mittelhessen.de

ASB
Arbeiter-Samariter-Bund