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. **19.02.2024**	**Karotten-Cremesuppe** mit Sahne verfeinert G, L	**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) ①	**Scholle** paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M ② ③	**Fruchtiges Joghurtdessert**
Di. **20.02.2024**	**Tomaten-Rahmsuppe** mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	**Wurstpfanne »Jäger Art«** vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle A1, C, G, L ③ ⑦	**Hühnersuppentopf »Hausmacher Art«** gewürfeltes Huhnfleisch mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten **wieder da!** 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** abgeschmeckt mit mediterranem Pesto aus Rucola und Spinat, Grillgemüse A1, H1	**Bauernsalat »Griechische Art«** G, L ② ③	**Frisches Obst der Saison**
Mi. **21.02.2024**	**Kartoffel-Spinatsuppe** Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	**Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel** in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf A1, A4, G, L	**Paniertes Schweineschnitzel** mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln **wieder da!** A1, C	**Spaghetti »Napoli Art«** mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße **neu** **6,1 BE** A1, C, G (AK)	**Pilzragout »Böhmische Art«** mit Serviettenknödeln **4,1 BE** A1, C, G, L	**Schweineschnitzel »Mailänder Art«** paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N ⑦	**Karottensalat** ② ③	**Feiner Pudding**
Do. **22.02.2024**	**Broccoli-Rahmsuppe** Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	**Geflügelbratwurst in herzhafter Soße** mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln G, L, M ③	**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. **23.02.2024**	**Steinpilz-Cremesuppe** mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	**Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße** mit Schinken und Erbsen **neu** A1, C, G, L ③ ⑦	**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 Schweine-lendchen in Rahmsoße, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L ⑦	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M ② ③	**Fruchtiges Joghurtdessert**
Sa. **24.02.2024**	**Karotten-Cremesuppe** mit Sahne verfeinert G, L	**Kleine Gemüserösti** dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip A1, C, G, L, N	**Maccaroni mit Tomatensoße** geschnittene Krakauer A1, C, G, L, M ⑦	**Pichelsteiner Eintopf** mit Rindfleisch **3,2 BE** L, M (AK)	**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 ⑦	**Bauernsalat »Griechische Art«** G, L ② ③	**Frisches Obst der Saison**
So. **25.02.2024**	**Tomaten-Rahmsuppe** mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	**»Westfälisches Zwiebelfleisch« Zartes Rindfleisch** in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln A1, G, L, M ⑦	**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 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
- = 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)
⑯ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Kennzeichnungen:
(AK) = Angepasste Vollkost

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

Allergen-kennzeichnungen:
siehe Rückseite Preisliste

Speisekarte

19. Feb. bis 03. März 2024

Bitte geben Sie Ihre Bestellung spätestens am 05. Februar 2024 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. **26.02.2024**	**Kartoffel-Spinatsuppe** Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	**Schweinegulasch »Hausfrauen Art«** mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln **wieder da!** A1, G, L ⑦	**Wildlachs** 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. **27.02.2024**	**Broccoli-Rahmsuppe** Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	**Gyros vom Schwein** auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis M	**Hähnchenbrustfilet »natur«** in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree G, L	**»Himmel und Erde«** Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein **4,0 BE** A1, C, G, L AK ③	**Spiegeleier in Senfsoße** Salzkartoffeln **3,6 BE** A1, C, G, M AK ⑯	**Herzhafte Pfannkuchen** mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse A1, C, G, L	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M ② ③	**Fruchtiges Joghurtdessert**
Mi. **28.02.2024**	**Steinpilz-Cremesuppe** mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	**Traditionell zubereitete Leberklöße** auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln A1, C, G	**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. **29.02.2024**	**Karotten-Cremesuppe** mit Sahne verfeinert G, L	**Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck** dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln **neu** A1, C, G, L, M ③	**2 Kalbsbratwürste** in Soße, Spinat und Kartoffelpüree G, L	**Rührei** mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln **neu** **3,6 BE** C, G AK	**Lachspfanne** Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten **4,3 BE** A1, D, G AK	**Hühnerfrikassee** mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis C, G	**Karottensalat** ② ③	**Feiner Pudding**
Fr. **01.03.2024**	**Tomaten-Rahmsuppe** mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	**Feine Gemüseauswahl** mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree **wieder da!** A1, G AK	**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. **02.03.2024**	**Kartoffel-Spinatsuppe** Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	**Nudeln in Rahmsoße** mit Lauch und herzhaftem Schinken A1, G, L ③ ⑦	**Hacksteak** in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln **wieder da!** A1, C, 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 »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, verfeinert mit Weißwein A1, C, G, L	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M ② ③	**Fruchtiges Joghurtdessert**
So. **03.03.2024**	**Broccoli-Rahmsuppe** Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli G	**Paniertes Schweineschnitzel »Jäger Art«** goldgelb gebacken in Champignonsoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln A1, G, L	**Kohlroulade** mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln A1, G, L 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-Seelachsfilet 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

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

19. bis 25. Februar 2024 **KW 8**

	1	2	3	4	5	6	7	8
Mo. 19.02. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Di. 20.02. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Mi. 21.02. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Do. 22.02. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Fr. 23.02. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Sa. 24.02. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
So. 25.02. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○

Name, Vorname

Straße, Nr.

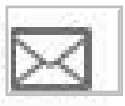
PLZ, Wohnort

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



26. Februar bis 03. März 2024 **KW 9**

	1	2	3	4	5	6	7	8
Mo. 26.02. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Di. 27.02. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Mi. 28.02. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Do. 29.02. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Fr. 01.03. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Sa. 02.03. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
So. 03.03. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○

ASB
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. **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 **5,9 BE** A1, C, G, L (AK)	**Gemüseeintopf 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. **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 **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. **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 **3,6 BE** A1, C, G, L, M (AK)	**Sahnegeschnetzeltes** vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln **3,3 BE** A1, G, L (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 Joghurtdessert**
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 **5,7 BE** A1, G	**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 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 Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln A1, C	**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 g ebraten, 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, Fingermöhrchen, 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**
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 **4,2 BE** A1, C, G, L, M (AK)	**Rindergulasch** in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln **3,1 BE** G (AK)	**Edles Festtagstöpfchen** zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in Rahmsoße, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfle A1, A5, C, G, L	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M 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
- = 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)
⑯ = 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 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. **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, Gemüsereis G, L	**Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße** mit Gemüse »Leipziger Allerlei« und Stampfkartoffeln **3,2 BE** A1, C, G, L (AK)	**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. **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 ⑦	**Cremiger Milchreis** mit fruchtigen Mandarinenstücken (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) **5,1 BE** G (AK) ⑯	**Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße** Rote Bete, Kartoffeln **3,0 BE** G, L (AK)	**Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style«** mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G	**Karottensalat** ② ③	**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 (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 ⑦	**Gurkensalat »Special«** C, G, M ②	**Süßes Gebäck**
Do. **14.03.2024**	**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 **wieder da!** L ③ ⑦	**Hackbraten in Kräutersoße** dazu grüne Bohnen »naturell« und Salzkartoffeln **3,7 BE** A1, C, G, L (AK)	**Gemüseragout** mit Petersilienkartoffeln **3,9 BE** A1, G, L (AK)	**2 Pfefferfrikadellen** mit grünem Pfeffer garniert, in Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L ⑦	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M ② ③	**Fruchtiges Joghurtdessert**
Fr. **15.03.2024**	**Karotten-Cremesuppe** mit Sahne verfeinert G, L	**Gnocchi in einer Gemüsemischung »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 (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. **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 (AK)	**Hähnchen-Medaillons** in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle **4,0 BE** A1, C, G, L (AK) ⑯	**2 Rinderrouladen** »Hausmacher Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, L, M ⑦	**Karottensalat** ② ③	**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-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L	**Hacksteak** **in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln** **wieder da!** A1, C, L ③ ⑦	**Deutsches Beefsteak** mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln **3,6 BE** A1, C, L, M (AK)	**Rahmgulasch** vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln **3,4 BE** A1, G, L (AK)	**Bunter Gemüse-Mix** Blumenkohlröschen, Fingermöhrchen, Erbsen und Romanobohnen, mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln C, G	**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!

04. bis 10. März 2024 **KW 10**

	1	2	3	4	5	6	7	8
Mo. 04.03. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Di. 05.03. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Mi. 06.03. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Do. 07.03. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Fr. 08.03. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Sa. 09.03. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
So. 10.03. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○

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.

11. bis 17. März 2024 **KW 11**

	1	2	3	4	5	6	7	8
Mo. 11.03. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Di. 12.03. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Mi. 13.03. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Do. 14.03. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Fr. 15.03. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Sa. 16.03. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
So. 17.03. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○

ASB
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. **18.03.2024**	**Karotten-Cremesuppe** mit Sahne verfeinert G, L	**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) ①	**Scholle** paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M ② ③	**Fruchtiges Joghurtdessert**
Di. **19.03.2024**	**Tomaten-Rahmsuppe** mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	**Wurstpfanne »Jäger Art«** vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle A1, C, G, L ③ ⑦	**Hühnersuppentopf »Hausmacher Art«** gewürfeltes Huhnfleisch mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten **wieder da!** 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** abgeschmeckt mit mediterranem Pesto aus Rucola und Spinat, Grillgemüse A1, H1	**Bauernsalat »Griechische Art«** G, L ② ③	**Frisches Obst der Saison**
Frühlingsanfang **Mi.** **20.03.2024**	**Kartoffel-Spinatsuppe** Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	**Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel** in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf A1, A4, G, L	**Paniertes Schweineschnitzel** mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln **wieder da!** A1, C	**Spaghetti »Napoli Art«** mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße **neu** **6,1 BE** A1, C, G (AK)	**Pilzragout »Böhmische Art«** mit Serviettenknödeln **4,1 BE** A1, C, G, L	**Schweineschnitzel »Mailänder Art«** paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N ⑦	**Karottensalat** ② ③	**Feiner Pudding**
Do. **21.03.2024**	**Broccoli-Rahmsuppe** Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	**Geflügelbratwurst in herzhafter Soße** mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln G, L, M ③	**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. **22.03.2024**	**Steinpilz-Cremesuppe** mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	**Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße** mit Schinken und Erbsen **neu** A1, C, G, L ③ ⑦	**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 Schweine-lendchen in Rahmsoße, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L ⑦	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M ② ③	**Fruchtiges Joghurtdessert**
Sa. **23.03.2024**	**Karotten-Cremesuppe** mit Sahne verfeinert G, L	**Kleine Gemüserösti** dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip A1, C, G, L, N	**Maccaroni mit Tomatensoße** geschnittene Krakauer A1, C, G, L, M ⑦	**Pichelsteiner Eintopf** mit Rindfleisch **3,2 BE** L, M (AK)	**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 ⑦	**Bauernsalat »Griechische Art«** G, L ② ③	**Frisches Obst der Saison**
So. **24.03.2024**	**Tomaten-Rahmsuppe** mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	**»Westfälisches Zwiebelfleisch« Zartes Rindfleisch** in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln A1, G, L, M ⑦	**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 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
- = 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)
⑯ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Kennzeichnungen:
(AK) = Angepasste Vollkost

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

Allergen-kennzeichnungen:
siehe Rückseite Preisliste

Speisekarte

18. bis 31. März 2024

Bitte geben Sie Ihre Bestellung spätestens am 04. März 2024 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. **25.03.2024**	**Kartoffel-Spinatsuppe** Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	**Schweinegulasch »Hausfrauen Art«** mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln **wieder da!** A1, G, L ⑦	**Wildlachs** 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. **26.03.2024**	**Broccoli-Rahmsuppe** Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	**Gyros vom Schwein** auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis M	**Hähnchenbrustfilet »natur«** in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree G, L	**»Himmel und Erde«** Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein **4,0 BE** A1, C, G, L AK ③	**Spiegeleier in Senfsoße** Salzkartoffeln **3,6 BE** A1, C, G, M AK ⑯	**Herzhafte Pfannkuchen** mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse A1, C, G, L	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M ② ③	**Fruchtiges Joghurtdessert**
Mi. **27.03.2024**	**Steinpilz-Cremesuppe** mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	**Traditionell zubereitete Leberklöße** auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln A1, C, G	**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**
Gründonnerstag **Do.** **28.03.2024**	**Karotten-Cremesuppe** mit Sahne verfeinert G, L	**Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck** dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln **neu** A1, C, G, L, M ③	**2 Kalbsbratwürste** in Soße, Spinat und Kartoffelpüree G, L	**Rührei** mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln **neu** **3,6 BE** C, G AK	**Lachspfanne** Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten **4,3 BE** A1, D, G AK	**Hühnerfrikassee** mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis C, G	**Karottensalat** ② ③	**Feiner Pudding**
Karfreitag **Fr.** **29.03.2024**	**Tomaten-Rahmsuppe** mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	**Feine Gemüseauswahl** mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree **wieder da!** A1, G AK	**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**
Karsamstag **Sa.** **30.03.2024**	**Kartoffel-Spinatsuppe** Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	**Nudeln in Rahmsoße** mit Lauch und herzhaftem Schinken A1, G, L ③ ⑦	**Hacksteak** in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln **wieder da!** A1, C, 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 »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, verfeinert mit Weißwein A1, C, G, L	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M ② ③	**Fruchtiges Joghurtdessert**
Ostersonntag **So.** **31.03.2024**	**Broccoli-Rahmsuppe** Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli G	**Paniertes Schweineschnitzel »Jäger Art«** goldgelb gebacken in Champignonsoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln A1, G, L	**Kohlroulade** mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln A1, G, L 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-Seelachsfilet 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

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

18. bis 24. März 2024 **KW 12**

	1	2	3	4	5	6	7	8
Mo. 18.03. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Di. 19.03. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Frühlings-anfang **Mi.** 20.03. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Do. 21.03. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Fr. 22.03. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Sa. 23.03. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
So. 24.03. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○

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

25. bis 31. März 2024 **KW 13**

	1	2	3	4	5	6	7	8
Mo. 25.03. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Di. 26.03. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Mi. 27.03. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Grün-donnerstag **Do.** 28.03. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Karfreitag **Fr.** 29.03. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Karsamstag **Sa.** 30.03. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Oster-sonntag **So.** 31.03. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○

ASB
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
Ostermontag **Mo.** 01.04. 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 **5,9 BE** A1, C, G, L Ⓐⓚ	**Gemüseeintopf mit Rindfleisch** Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln **1,4 BE** L Ⓐⓚ	**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. 02.04. 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 **4,4 BE** A1, D, G Ⓐⓚ	**Kartoffel-Gemüsegericht** mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße **3,8 BE** G, L Ⓐⓚ	**Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate«** in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G	**Gurkensalat »Special«** C, G, M ②	**Süßes Gebäck**
Mi. 03.04. 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 **3,6 BE** A1, C, G, L, M Ⓐⓚ	**Sahnegeschnetzeltes** vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln **3,3 BE** A1, G, L Ⓐⓚ	**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 Joghurtdessert**
Do. 04.04. 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 **5,7 BE** A1, G	**Alaska-Seelachsfilet** in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln **3,6 BE** D, G, M Ⓐⓚ	**Schweineschnitzel »Mailänder Art«** paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N ⑦	**Bauernsalat »Griechische Art«** G, L ② ③	**Frisches Obst der Saison**
Fr. 05.04. 2024	**Broccoli-Rahmsuppe** Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	**Drei Hackröllchen »Balkan-Art«** vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln A1, C	**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 Ⓐⓚ	**Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsoße** mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis **4,4 BE** A1, G, L Ⓐⓚ	**Scholle** paniert und goldbraun g ebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	**Karottensalat** ② ③	**Feiner Pudding**
Sa. 06.04. 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** Ⓐⓚ	**Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen** in heller Soße, Fingermöhrchen, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln **2,6 BE** A1, C, G Ⓐⓚ	**Hähnchen »Swiss Style«** feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L	**Gurkensalat »Special«** C, G, M ②	**Süßes Gebäck**
So. 07.04. 2024	**Karotten-Cremesuppe** mit Sahne verfeinert G, L	**Schweinebraten »Altdeutsche Art«** mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln **neu** G, L, M Ⓐⓚ	**Kartoffelküchle** mit Champignonsoße A1, C, G, L	**Senfkrustenbraten vom Schwein** in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle **4,2 BE** A1, C, G, L, M Ⓐⓚ	**Rindergulasch** in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln **3,1 BE** G Ⓐⓚ	**Edles Festtagstöpfchen** zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in Rahmsoße, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfle A1, A5, C, G, L	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M 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
- = 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)
⑯ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Kennzeichnungen:
Ⓐⓚ = Angepasste Vollkost

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

Allergen-kennzeichnungen:
siehe Rückseite Preisliste

Speisekarte

01. bis 14. April 2024

Bitte geben Sie Ihre Bestellung spätestens am 18. März 2024 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. **08.04.2024**	**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, Gemüsereis G, L	**Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße** mit Gemüse »Leipziger Allerlei« und Stampfkartoffeln **3,2 BE** A1, C, G, L (AK)	**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. **09.04.2024**	**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 ⑦	**Cremiger Milchreis** mit fruchtigen Mandarinenstücken (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) **5,1 BE** G (AK) ⑯	**Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße** Rote Bete, Kartoffeln **3,0 BE** G, L (AK)	**Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style«** mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G	**Karottensalat** ② ③	**Feiner Pudding**
Mi. **10.04.2024**	**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 (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 ⑦	**Gurkensalat »Special«** C, G, M ②	**Süßes Gebäck**
Do. **11.04.2024**	**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 **wieder da!** L ③ ⑦	**Hackbraten in Kräutersoße** dazu grüne Bohnen »naturell« und Salzkartoffeln **3,7 BE** A1, C, G, L (AK)	**Gemüseragout** mit Petersilienkartoffeln **3,9 BE** A1, G, L (AK)	**2 Pfefferfrikadellen** mit grünem Pfeffer garniert, in Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L ⑦	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M ② ③	**Fruchtiges Joghurtdessert**
Fr. **12.04.2024**	**Karotten-Cremesuppe** mit Sahne verfeinert G, L	**Gnocchi in einer Gemüsemischung »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 (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. **13.04.2024**	**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 (AK)	**Hähnchen-Medaillons** in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle **4,0 BE** A1, C, G, L (AK) ⑯	**2 Rinderrouladen** »Hausmacher Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, L, M ⑦	**Karottensalat** ② ③	**Feiner Pudding**
So. **14.04.2024**	**Kartoffel-Spinatsuppe** Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	**Frikadelle vom Rind und Schwein** in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L	**Hacksteak** **in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln** **wieder da!** A1, C, L ③ ⑦	**Deutsches Beefsteak** mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln **3,6 BE** A1, C, L, M (AK)	**Rahmgulasch** vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln **3,4 BE** A1, G, L (AK)	**Bunter Gemüse-Mix** Blumenkohlröschen, Fingermöhrchen, Erbsen und Romanobohnen, mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln C, G	**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!

01. bis 07. April 2024 **KW 14**

	1	2	3	4	5	6	7	8
Ostermontag **Mo.** 01.04.2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Di. 02.04.2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Mi. 03.04.2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Do. 04.04.2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Fr. 05.04.2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Sa. 06.04.2024	○	○	○	○	○	○	○	○
So. 07.04.2024	○	○	○	○	○	○	○	○

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

08. bis 14. April 2024 **KW 15**

	1	2	3	4	5	6	7	8
Mo. 08.04. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Di. 09.04. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Mi. 10.04. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Do. 11.04. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Fr. 12.04. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Sa. 13.04. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
So. 14.04. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○

ASB
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. **15.04.2024**	**Karotten-Cremesuppe** mit Sahne verfeinert G, L	**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) ①	**Scholle** paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M ② ③	**Fruchtiges Joghurtdessert**
Di. **16.04.2024**	**Tomaten-Rahmsuppe** mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	**Wurstpfanne »Jäger Art«** vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle A1, C, G, L ③ ⑦	**Hühnersuppentopf »Hausmacher Art«** gewürfeltes Huhnfleisch mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten **wieder da!** 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** abgeschmeckt mit mediterranem Pesto aus Rucola und Spinat, Grillgemüse A1, H1	**Bauernsalat »Griechische Art«** G, L ② ③	**Frisches Obst der Saison**
Mi. **17.04.2024**	**Kartoffel-Spinatsuppe** Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	**Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel** in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf A1, A4, G, L	**Paniertes Schweineschnitzel** mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln **wieder da!** A1, C	**Spaghetti »Napoli Art«** mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße **neu** **6,1 BE** A1, C, G (AK)	**Pilzragout »Böhmische Art«** mit Serviettenknödeln **4,1 BE** A1, C, G, L	**Schweineschnitzel »Mailänder Art«** paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N ⑦	**Karottensalat** ② ③	**Feiner Pudding**
Do. **18.04.2024**	**Broccoli-Rahmsuppe** Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	**Geflügelbratwurst in herzhafter Soße** mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln G, L, M ③	**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. **19.04.2024**	**Steinpilz-Cremesuppe** mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	**Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße** mit Schinken und Erbsen **neu** A1, C, G, L ③ ⑦	**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 Schweine-lendchen in Rahmsoße, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L ⑦	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M ② ③	**Fruchtiges Joghurtdessert**
Sa. **20.04.2024**	**Karotten-Cremesuppe** mit Sahne verfeinert G, L	**Kleine Gemüserösti** dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip A1, C, G, L, N	**Maccaroni mit Tomatensoße** geschnittene Krakauer A1, C, G, L, M ⑦	**Pichelsteiner Eintopf** mit Rindfleisch **3,2 BE** L, M (AK)	**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 ⑦	**Bauernsalat »Griechische Art«** G, L ② ③	**Frisches Obst der Saison**
So. **21.04.2024**	**Tomaten-Rahmsuppe** mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	**»Westfälisches Zwiebelfleisch« Zartes Rindfleisch** in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln A1, G, L, M ⑦	**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 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
- = 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)
⑯ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Kennzeichnungen:
(AK) = Angepasste Vollkost

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

Allergen-kennzeichnungen:
siehe Rückseite Preisliste

Speisekarte

15. bis 28. April 2024

Bitte geben Sie Ihre Bestellung spätestens am 01. April 2024 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. **22.04.2024**	**Kartoffel-Spinatsuppe** Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	**Schweinegulasch »Hausfrauen Art«** mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln **wieder da!** A1, G, L ⑦	**Wildlachs** 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. **23.04.2024**	**Broccoli-Rahmsuppe** Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	**Gyros vom Schwein** auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis M	**Hähnchenbrustfilet »natur«** in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree G, L	**»Himmel und Erde«** Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein **4,0 BE** A1, C, G, L AK ③	**Spiegeleier in Senfsoße** Salzkartoffeln **3,6 BE** A1, C, G, M AK ⑯	**Herzhafte Pfannkuchen** mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse A1, C, G, L	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M ② ③	**Fruchtiges Joghurtdessert**
Mi. **24.04.2024**	**Steinpilz-Cremesuppe** mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	**Traditionell zubereitete Leberklöße** auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln A1, C, G	**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. **25.04.2024**	**Karotten-Cremesuppe** mit Sahne verfeinert G, L	**Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck** dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln **neu** A1, C, G, L, M ③	**2 Kalbsbratwürste** in Soße, Spinat und Kartoffelpüree G, L	**Rührei** mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln **neu** **3,6 BE** C, G AK	**Lachspfanne** Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten **4,3 BE** A1, D, G AK	**Hühnerfrikassee** mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis C, G	**Karottensalat** ② ③	**Feiner Pudding**
Fr. **26.04.2024**	**Tomaten-Rahmsuppe** mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	**Feine Gemüseauswahl** mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree **wieder da!** A1, G AK	**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. **27.04.2024**	**Kartoffel-Spinatsuppe** Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	**Nudeln in Rahmsoße** mit Lauch und herzhaftem Schinken A1, G, L ③ ⑦	**Hacksteak** in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln **wieder da!** A1, C, 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 »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, verfeinert mit Weißwein A1, C, G, L	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M ② ③	**Fruchtiges Joghurtdessert**
So. **28.04.2024**	**Broccoli-Rahmsuppe** Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli G	**Paniertes Schweineschnitzel »Jäger Art«** goldgelb gebacken in Champignonsoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln A1, G, L	**Kohlroulade** mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln A1, G, L 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-Seelachsfilet 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

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

15. bis 21. April 2024 **KW 16**

	1	2	3	4	5	6	7	8
Mo. 15.04. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Di. 16.04. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Mi. 17.04. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Do. 18.04. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Fr. 19.04. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Sa. 20.04. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
So. 21.04. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○

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

22. bis 28. April 2024 **KW 17**

	1	2	3	4	5	6	7	8
Mo. 22.04. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Di. 23.04. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Mi. 24.04. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Do. 25.04. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Fr. 26.04. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Sa. 27.04. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
So. 28.04. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○

ASB
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. **29.04.2024**	**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 **5,9 BE** A1, C, G, L (AK)	**Gemüseeintopf 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. **30.04.2024**	**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 **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**
Maifeiertag **Mi.** **01.05.2024**	**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 **3,6 BE** A1, C, G, L, M (AK)	**Sahnegeschnetzeltes** vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln **3,3 BE** A1, G, L (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 Joghurtdessert**
Do. **02.05.2024**	**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 **5,7 BE** A1, G	**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 ⑦	**Bauernsalat »Griechische Art«** G, L ② ③	**Frisches Obst der Saison**
Fr. **03.05.2024**	**Broccoli-Rahmsuppe** Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	**Drei Hackröllchen »Balkan-Art«** vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln A1, C	**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 g ebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	**Karottensalat** ② ③	**Feiner Pudding**
Sa. **04.05.2024**	**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, Fingermöhrchen, 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**
So. **05.05.2024**	**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 **4,2 BE** A1, C, G, L, M (AK)	**Rindergulasch** in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln **3,1 BE** G (AK)	**Edles Festtagstöpfchen** zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in Rahmsoße, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfle A1, A5, C, G, L	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M 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
- = 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)
⑯ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Kennzeichnungen:
(AK) = Angepasste Vollkost

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

Allergen-kennzeichnungen:
siehe Rückseite Preisliste

Speisekarte

29. April bis 12. Mai 2024

Bitte geben Sie Ihre Bestellung spätestens am 15. April 2024 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. **06.05.2024**	**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, Gemüsereis G, L	**Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße** mit Gemüse »Leipziger Allerlei« und Stampfkartoffeln **3,2 BE** A1, C, G, L (AK)	**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. **07.05.2024**	**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 ⑦	**Cremiger Milchreis** mit fruchtigen Mandarinenstücken (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) **5,1 BE** G (AK) ⑯	**Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße** Rote Bete, Kartoffeln **3,0 BE** G, L (AK)	**Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style«** mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G	**Karottensalat** ② ③	**Feiner Pudding**
Mi. **08.05.2024**	**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 (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 ⑦	**Gurkensalat »Special«** C, G, M ②	**Süßes Gebäck**
Christi Himmelfahrt **Do.** **09.05.2024**	**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 **wieder da!** L ③ ⑦	**Hackbraten in Kräutersoße** dazu grüne Bohnen »naturell« und Salzkartoffeln **3,7 BE** A1, C, G, L (AK)	**Gemüseragout** mit Petersilienkartoffeln **3,9 BE** A1, G, L (AK)	**2 Pfefferfrikadellen** mit grünem Pfeffer garniert, in Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L ⑦	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M ② ③	**Fruchtiges Joghurtdessert**
Fr. **10.05.2024**	**Karotten-Cremesuppe** mit Sahne verfeinert G, L	**Gnocchi in einer Gemüsemischung »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 (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. **11.05.2024**	**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 (AK)	**Hähnchen-Medaillons** in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle **4,0 BE** A1, C, G, L (AK) ⑯	**2 Rinderrouladen** »Hausmacher Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, L, M ⑦	**Karottensalat** ② ③	**Feiner Pudding**
Muttertag **So.** **12.05.2024**	**Kartoffel-Spinatsuppe** Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	**Frikadelle vom Rind und Schwein** in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L	**Hacksteak** **in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln** **wieder da!** A1, C, L ③ ⑦	**Deutsches Beefsteak** mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln **3,6 BE** A1, C, L, M (AK)	**Rahmgulasch** vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln **3,4 BE** A1, G, L (AK)	**Bunter Gemüse-Mix** Blumenkohlröschen, Fingermöhrchen, Erbsen und Romanobohnen, mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln C, G	**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!

29. April bis 05. Mai 2024 KW 18

	1	2	3	4	5	6	7	8
Mo. 29.04. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Di. 30.04. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Mai-feiertag **Mi.** 01.05. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Do. 02.05. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Fr. 03.05. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Sa. 04.05. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
So. 05.05. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○

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

06. bis 12. Mai 2024 **KW 19**

	1	2	3	4	5	6	7	8
Mo. 06.05. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Di. 07.05. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Mi. 08.05. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Christi Himmelfahrt **Do.** 09.05. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Fr. 10.05. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Sa. 11.05. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Muttertag **So.** 12.05. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○

ASB
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. **13.05.2024**	**Karotten-Cremesuppe** mit Sahne verfeinert G, L	**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) ①	**Scholle** paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M ② ③	**Fruchtiges Joghurtdessert**
Di. **14.05.2024**	**Tomaten-Rahmsuppe** mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	**Wurstpfanne »Jäger Art«** vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle A1, C, G, L ③ ⑦	**Hühnersuppentopf »Hausmacher Art«** gewürfeltes Huhnfleisch mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten **wieder da!** 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** abgeschmeckt mit mediterranem Pesto aus Rucola und Spinat, Grillgemüse A1, H1	**Bauernsalat »Griechische Art«** G, L ② ③	**Frisches Obst der Saison**
Mi. **15.05.2024**	**Kartoffel-Spinatsuppe** Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	**Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel** in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf A1, A4, G, L	**Paniertes Schweineschnitzel** mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln **wieder da!** A1, C	**Spaghetti »Napoli Art«** mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße **neu** **6,1 BE** A1, C, G (AK)	**Pilzragout »Böhmische Art«** mit Serviettenknödeln **4,1 BE** A1, C, G, L	**Schweineschnitzel »Mailänder Art«** paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N ⑦	**Karottensalat** ② ③	**Feiner Pudding**
Do. **16.05.2024**	**Broccoli-Rahmsuppe** Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	**Geflügelbratwurst in herzhafter Soße** mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln G, L, M ③	**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. **17.05.2024**	**Steinpilz-Cremesuppe** mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	**Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße** mit Schinken und Erbsen **neu** A1, C, G, L ③ ⑦	**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 Schweine-lendchen in Rahmsoße, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L ⑦	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M ② ③	**Fruchtiges Joghurtdessert**
Sa. **18.05.2024**	**Karotten-Cremesuppe** mit Sahne verfeinert G, L	**Kleine Gemüserösti** dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip A1, C, G, L, N	**Maccaroni mit Tomatensoße** geschnittene Krakauer A1, C, G, L, M ⑦	**Pichelsteiner Eintopf** mit Rindfleisch **3,2 BE** L, M (AK)	**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 ⑦	**Bauernsalat »Griechische Art«** G, L ② ③	**Frisches Obst der Saison**
So. **19.05.2024**	**Tomaten-Rahmsuppe** mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	**»Westfälisches Zwiebelfleisch« Zartes Rindfleisch** in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln A1, G, L, M ⑦	**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 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
- = 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)
⑯ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Kennzeichnungen:
(AK) = Angepasste Vollkost

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

Allergen-kennzeichnungen:
siehe Rückseite Preisliste

Speisekarte

13. bis 26. Mai 2024

Bitte geben Sie Ihre Bestellung spätestens am 29. April 2024 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. **20.05.** **2024**	**Kartoffel-Spinatsuppe** Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	**Schweinegulasch »Hausfrauen Art«** mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln **wieder da!** A1, G, L ⑦	**Wildlachs** 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. **21.05.** **2024**	**Broccoli-Rahmsuppe** Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	**Gyros vom Schwein** auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis M	**Hähnchenbrustfilet »natur«** in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree G, L	**»Himmel und Erde«** Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein **4,0 BE** A1, C, G, L AK ③	**Spiegeleier in Senfsoße** Salzkartoffeln **3,6 BE** A1, C, G, M AK ⑯	**Herzhafte Pfannkuchen** mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse A1, C, G, L	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M ② ③	**Fruchtiges Joghurtdessert**
Mi. **22.05.** **2024**	**Steinpilz-Cremesuppe** mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	**Traditionell zubereitete Leberklöße** auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln A1, C, G	**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. **23.05.** **2024**	**Karotten-Cremesuppe** mit Sahne verfeinert G, L	**Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck** dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln **neu** A1, C, G, L, M ③	**2 Kalbsbratwürste** in Soße, Spinat und Kartoffelpüree G, L	**Rührei** mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln **neu** **3,6 BE** C, G AK	**Lachspfanne** Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten **4,3 BE** A1, D, G AK	**Hühnerfrikassee** mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis C, G	**Karottensalat** ② ③	**Feiner Pudding**
Fr. **24.05.** **2024**	**Tomaten-Rahmsuppe** mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	**Feine Gemüseauswahl** mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree **wieder da!** A1, G AK	**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. **25.05.** **2024**	**Kartoffel-Spinatsuppe** Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	**Nudeln in Rahmsoße** mit Lauch und herzhaftem Schinken A1, G, L ③ ⑦	**Hacksteak** in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln **wieder da!** A1, C, 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 »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, verfeinert mit Weißwein A1, C, G, L	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M ② ③	**Fruchtiges Joghurtdessert**
So. **26.05.** **2024**	**Broccoli-Rahmsuppe** Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli G	**Paniertes Schweineschnitzel »Jäger Art«** goldgelb gebacken in Champignonsoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln A1, G, L	**Kohlroulade** mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln A1, G, L 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-Seelachsfilet 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

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

13. bis 19. Mai 2024 **KW 20**

	1	2	3	4	5	6	7	8
Mo. 13.05. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Di. 14.05. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Mi. 15.05. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Do. 16.05. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Fr. 17.05. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Sa. 18.05. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
So. 19.05. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○

Name, Vorname

Straße, Nr.

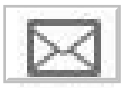
PLZ, Wohnort

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



20. bis 26. Mai 2024 **KW 21**

	1	2	3	4	5	6	7	8
Mo. 20.05. 2024	○	1	○	○	○	○	○	○
Di. 21.05. 2024	○	1	○	○	○	○	○	○
Mi. 22.05. 2024	○	1	○	○	○	○	○	○
Do. 23.05. 2024	○	1	○	○	○	○	○	○
Fr. 24.05. 2024	○	1	○	○	○	○	○	○
Sa. 25.05. 2024	○	1	○	○	○	○	○	○
So. 26.05. 2024	○	1	○	○	○	○	○	○

ASB
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. **27.05.2024**	**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 **5,9 BE** A1, C, G, L (AK)	**Gemüseeintopf 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. **28.05.2024**	**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 **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. **29.05.2024**	**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 **3,6 BE** A1, C, G, L, M (AK)	**Sahnegeschnetzeltes** vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln **3,3 BE** A1, G, L (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 Joghurtdessert**
Do. **30.05.2024**	**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 **5,7 BE** A1, G	**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 ⑦	**Bauernsalat »Griechische Art«** G, L ② ③	**Frisches Obst der Saison**
Fr. **31.05.2024**	**Broccoli-Rahmsuppe** Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	**Drei Hackröllchen »Balkan-Art«** vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln A1, C	**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 g ebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	**Karottensalat** ② ③	**Feiner Pudding**
Sa. **01.06.2024**	**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, Fingermöhrchen, 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**
So. **02.06.2024**	**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 **4,2 BE** A1, C, G, L, M (AK)	**Rindergulasch** in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln **3,1 BE** G (AK)	**Edles Festtagstöpfchen** zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in Rahmsoße, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfle A1, A5, C, G, L	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M 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
- = 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)
⑯ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Kennzeichnungen:
(AK) = Angepasste Vollkost

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

Allergen-kennzeichnungen:
siehe Rückseite Preisliste

Speisekarte

27. Mai bis 09. Juni 2024

Bitte geben Sie Ihre Bestellung spätestens am 13. Mai 2024 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. **03.06.** **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, Gemüsereis G, L	**Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße** mit Gemüse »Leipziger Allerlei« und Stampfkartoffeln **3,2 BE** A1, C, G, L (AK)	**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. **04.06.** **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 ⑦	**Cremiger Milchreis** mit fruchtigen Mandarinenstücken (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) **5,1 BE** G (AK) ⑯	**Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße** Rote Bete, Kartoffeln **3,0 BE** G, L (AK)	**Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style«** mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G	**Karottensalat** ② ③	**Feiner Pudding**
Mi. **05.06.** **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 (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 ⑦	**Gurkensalat »Special«** C, G, M ②	**Süßes Gebäck**
Do. **06.06.** **2024**	**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 **wieder da!** L ③ ⑦	**Hackbraten in Kräutersoße** dazu grüne Bohnen »naturell« und Salzkartoffeln **3,7 BE** A1, C, G, L (AK)	**Gemüseragout** mit Petersilienkartoffeln **3,9 BE** A1, G, L (AK)	**2 Pfefferfrikadellen** mit grünem Pfeffer garniert, in Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L ⑦	**Weißkrautsalat »Cole Slaw«** C, M ② ③	**Fruchtiges Joghurtdessert**
Fr. **07.06.** **2024**	**Karotten-Cremesuppe** mit Sahne verfeinert G, L	**Gnocchi in einer Gemüsemischung »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 (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. **08.06.** **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 (AK)	**Hähnchen-Medaillons** in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle **4,0 BE** A1, C, G, L (AK) ⑯	**2 Rinderrouladen** »Hausmacher Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, L, M ⑦	**Karottensalat** ② ③	**Feiner Pudding**
So. **09.06.** **2024**	**Kartoffel-Spinatsuppe** Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	**Frikadelle vom Rind und Schwein** in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L	**Hacksteak** **in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln** **wieder da!** A1, C, L ③ ⑦	**Deutsches Beefsteak** mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln **3,6 BE** A1, C, L, M (AK)	**Rahmgulasch** vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln **3,4 BE** A1, G, L (AK)	**Bunter Gemüse-Mix** Blumenkohlröschen, Fingermöhrchen, Erbsen und Romanobohnen, mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln C, G	**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!

27. Mai bis 02. Juni 2024 **KW 22**

	1	2	3	4	5	6	7	8
Mo. 27.05. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Di. 28.05. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Mi. 29.05. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Do. 30.05. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Fr. 31.05. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
Sa. 01.06. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○
So. 02.06. 2024	○	○	○	○	○	○	○	○

Name, Vorname

Straße, Nr.

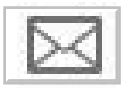
PLZ, Wohnort

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



03. bis 09. Juni 2024 **KW 23**

	1	2	3	4	5	6	7	8
Mo. 03.06. 2024	○	(1)	○	○	○	○	○	○
Di. 04.06. 2024	○	(1)	○	○	○	○	○	○
Mi. 05.06. 2024	○	(1)	○	○	○	○	○	○
Do. 06.06. 2024	○	(1)	○	○	○	○	○	○
Fr. 07.06. 2024	○	(1)	○	○	○	○	○	○
Sa. 08.06. 2024	○	(1)	○	○	○	○	○	○
So. 09.06. 2024	○	(1)	○	○	○	○	○	○

ASB
Arbeiter-Samariter-Bund