



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. 22.12. 2025	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis	Hähnchensteller in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse »Leipziger Allerlei« und Kartoffelklöße 3,7 BE	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln 3,7 BE	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Di. 23.12. 2025	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern	Wurstpfanne »Jäger Art« vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle A1, C, G, L ③ ⑦	Hühnersuppentopf »Hausmacher Art« gewürfelter Huhnfilet mit Hörnchenudeln, Lauch und Karotten A1, C	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln 3,4 BE	Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln 3,0 BE	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
Heilig Abend Mi. 24.12. 2025	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse.	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in einer feinen Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln A1, G, L ④	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamicoße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße 4,1 BE	Pilzragout »Böhmischa Art« mit Serviettenknödeln 3,1 BE	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
1. Weihnachtstag Do. 25.12. 2025	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli.	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf A1, A4, G, L	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L	Zarter Lammkeulenbraten „Provence Art“ in Kräutersoße mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf 2,9 BE	Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln 3,2 BE	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis A1, C, G	Gurkensalat »Special« C, G, M ②	Süßes Gebäck
2. Weihnachtstag Fr. 26.12. 2025	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße A1, C, G	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	Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis 3,8 BE	»Sieben-Schwaben-Topf« paniertes Schweineschnitzel, Maultasche und Schweineleidchen in Rahmsoße, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L ⑦	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Sa. 27.12. 2025	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert	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	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohnengemüse, Salzkartoffeln 3,0 BE	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. 28.12. 2025	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern	»Westfälisches Zwiebelfleisch« Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln A1, G, L, M ⑦	Truthahnshschnitzel „natur“ in Rahmsoße, Fingermöhren und Erbsen, Langkornreis C, G, L	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln 4,2 BE	Schweinebraten »Hausmacher Art« in feiner Bratensoße, Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle 3,3 BE	Putengeschnetzeltes »Fürsterin 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 Servierzuschläge dar. Genaue Nährwertangaben für die einzelnen Menüs entnehmen Sie bitte den jeweiligen Menü-Etiketten oder erhalten Sie gerne auf Anfrage!

Piktogramme:

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

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:

- ④ = Angepasste Vollkost
- (g.g.A.) = geschützte geografische Angabe
- Allergen-kennzeichnungen: siehe Rückseite Preisliste

Speisekarte

22. Dez. 2025 bis 04. Jan. 2026

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 08. Dezember 2025 ab.



Menü	1 Tagessuppe <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker <small>(teilw. mit Angabe der Broteinheiten)</small>	5 Leckeres mit BE-Angabe	6 Unsere besondere Spezialitäten	7 Beilagensalat	8 Dessert <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>
Mo. 29.12. 2025	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Schweinegulasch »Hausfrauen Art« mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln 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. 30.12. 2025	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
Silvester Mi. 31.12. 2025	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
Neujahr Do. 01.01. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln C, G AK	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree G, L	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 2,7 BE G, L (3) (7)	Nudel-Pfanne mit Lachsfiletstückchen Penne-Nudeln mit Lachsfiletstückchen, Blattspinat, Zucchiniwürfeln und Cherrytomaten. 3,9 BE A1, D, G AK	Hühnerfrikassee mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis C, G	Karottensalat (2) (3)	Feiner Pudding
Fr. 02.01. 2026	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße A1, G	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. 03.01. 2026	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) A1, G AK (16)	2 Frikadellen in herzhafter Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree wieder da! A1, C, G, L (3) (7)	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln 2,0 BE A1, C, G, L AK	Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln 3,3 BE A1, C, L AK	Herzhafter Nudelteller Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, verfeinert mit Weißwein A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M (2) (3)	Fruchtiges Joghurtdessert
So. 04.01. 2026	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli G	Paniertes Schweineschnitzel »Jäger Art« goldgelb gebacken in Champignonsoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersiliengkartoffeln 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!

22. bis 28. Dezember 2025

KW 52

29. Dez. 2025 bis 04. Jan. 2026



per E-Mail senden

menue-service@asb-mittelhessen.de

KW 1

Mo.
22.12.
2025

1 2 3 4 5 6 7 8

Mo.
29.12.
2025

1 2 3 4 5 6 7 8

Di.
23.12.
2025

1 2 3 4 5 6 7 8

Di.
30.12.
2025

1 2 3 4 5 6 7 8

Heilig Abend

Mi.
24.12.
2025

1 2 3 4 5 6 7 8

Silvester
Mi.
31.12.
2025

1 2 3 4 5 6 7 8

1. Weih-
nachtstag

Do.
25.12.
2025

1 2 3 4 5 6 7 8

Neujahr
Do.
01.01.
2026

1 2 3 4 5 6 7 8

2. Weih-
nachtstag

Fr.
26.12.
2025

1 2 3 4 5 6 7 8

Fr.
02.01.
2026

1 2 3 4 5 6 7 8

Sa.
27.12.
2025

1 2 3 4 5 6 7 8

Sa.
03.01.
2026

1 2 3 4 5 6 7 8

So.
28.12.
2025

1 2 3 4 5 6 7 8

So.
04.01.
2026

1 2 3 4 5 6 7 8

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon

Bestellschein

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

per E-Mail senden

menue-service@asb-mittelhessen.de





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

Piktogramme:

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

Zusatzstoffe:

- ① = mit Farbstoff
- ② = mit Konservierungsstoff
- ③ = mit Antioxidationsmittel
- ④ = geschwefelt
- ⑤ = mit Nitritpökelsalz
- ⑥ = mit Phosphat
- ⑦ = mit Süßungsmittel(n)
- ⑧ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Kennzeichnungen:

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

Speisekarte

05. bis 18. Januar 2026

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



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

Wir helfen hier und jetzt.

asb-mittelhessen.de/speisekarten

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen

ASB
Arbeiter-Samariter-Bund

Bestellschein

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

05. bis 11. Januar 2026

KW 2

12. bis 18. Januar 2026



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

KW 3

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

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

12. bis 18. Januar 2026

KW 3



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 besondere Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Mo. 19.01. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis	Hähnchensteller in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse »Leipziger Allerlei« und Kartoffelklöße 3,7 BE	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln 3,7 BE	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Di. 20.01. 2026	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern	Wurstpfanne »Jäger Art« vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle A1, C, G, L ③ ⑦	Hühnersuppentopf »Hausmacher Art« gewürfeltes Huhnfilet mit Hörnchenudeln, Lauch und Karotten A1, C	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln 3,4 BE	Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln 3,0 BE	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. 21.01. 2026	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse.	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln G, L, M ③	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C	Spaghetti »Napoli Art« mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße 6,1 BE	Pilzragout »Böhmischa Art« mit Serviettenknödeln 3,1 BE	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. 22.01. 2026	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli.	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübgemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf A1, A4, G, L	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L	Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln 3,2 BE	Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln 3,2 BE	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis C, G	Gurkensalat »Special« C, G, M ②	Süßes Gebäck
Fr. 23.01. 2026	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen 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	Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis 3,8 BE	»Sieben-Schwaben-Topf« paniertes Schweineschnitzel, Maultasche und Schweineleidchen in Rahmsoße, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L ⑦	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Sa. 24.01. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert	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	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohnengemüse, Salzkartoffeln 3,0 BE	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. 25.01. 2026	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern	»Westfälisches Zwiebelfleisch« Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln A1, G, L, M ⑦	Truthahnshnitzel „natur“ in Rahmsoße, Fingermöhren und Erbsen, Langkornreis C, G, L	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln 4,2 BE	Schweinebraten »Hausmacher Art« in feiner Bratensoße, Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle 3,3 BE	Putengeschnetzeltes »Fürsterin 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 Servierzorschläge dar. Genaue Nährwertangaben für die einzelnen Menüs entnehmen Sie bitte den jeweiligen Menü-Etiketten oder erhalten Sie gerne auf Anfrage!

Piktogramme:

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

Zusatzstoffe:

- ① = mit Farbstoff
- ② = mit Konservierungsstoff
- ③ = mit Antioxidationsmittel
- ④ = geschwefelt
- ⑤ = mit Nitritpökelsalz
- ⑥ = mit Phosphat
- ⑦ = mit Süßungsmittel(n)
- ⑧ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Kennzeichnungen:

- ⑨ = Angepasste Vollkost
- (g.g.A.) = geschützte geografische Angabe
- Allergen-kennzeichnungen: siehe Rückseite Preisliste

Speisekarte

19. Jan. bis 01. Feb. 2026

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 05. Januar 2026 ab.



Menü	1 Tagessuppe <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker <small>(teilw. mit Angabe der Broteinheiten)</small>	5 Leckeres mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	8 Dessert <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>
Mo. 26.01. 2026	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Schweinegulasch »Hausfrauen Art« mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln 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) A1, G AK (16)	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Gemüsenuedeln 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. 27.01. 2026	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis M	Hähnchenbrustfilet »natur« in würziger Soße, Apfelsrotkohl, 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. 28.01. 2026	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Traditionell zubereitete Leberklöße auf herhaftem 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. 29.01. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln C, G AK	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree G, L	Schwäbische Maultaschen (g.g.A.) in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze 5,5 BE A1, C, L (7)	Nudel-Pfanne mit Lachsfiletstücken Penne-Nudeln mit Lachsfiletstücken, Blattspinat, Zucchiniwürfeln und Cherrytomaten. 3,9 BE A1, D, G AK	Hühnerfrikassee mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis C, G	Karottensalat V (2) (3)	Feiner Pudding
Fr. 30.01. 2026	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße A1, G	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. 31.01. 2026	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) A1, G AK (16)	2 Frikadellen in herzhafter Soße, Apfelsrotkohl, Kartoffelpüree wieder da! A1, C, G, L (3) (7)	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln 2,0 BE A1, C, G, L AK	Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln 3,3 BE A1, C, L AK	Herzhafter Nudelteller Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, verfeinert mit Weißwein A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M (2) (3)	Fruchtiges Joghurtdessert
So. 01.02. 2026	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

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. Januar 2026

KW 4

26. Jan. bis 01. Feb. 2026

KW 5

**Mo.
19.01.
2026**

1 2 3 4 5 6 7 8

**Mo.
26.01.
2026**

1 2 3 4 5 6 7 8

**Di.
20.01.
2026**

1 2 3 4 5 6 7 8

**Di.
27.01.
2026**

1 2 3 4 5 6 7 8

**Mi.
21.01.
2026**

1 2 3 4 5 6 7 8

**Mi.
28.01.
2026**

1 2 3 4 5 6 7 8

**Do.
22.01.
2026**

1 2 3 4 5 6 7 8

**Do.
29.01.
2026**

1 2 3 4 5 6 7 8

**Fr.
23.01.
2026**

1 2 3 4 5 6 7 8

**Fr.
30.01.
2026**

1 2 3 4 5 6 7 8

**Sa.
24.01.
2026**

1 2 3 4 5 6 7 8

**Sa.
31.01.
2026**

1 2 3 4 5 6 7 8

**So.
25.01.
2026**

1 2 3 4 5 6 7 8

**So.
01.02.
2026**

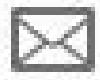
1 2 3 4 5 6 7 8

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon



per E-Mail senden

menue-service@asb-mittelhessen.de

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. Jan. bis 01. Feb. 2026

KW 5

**Mo.
26.01.
2026**

1 2 3 4 5 6 7 8

**Di.
27.01.
2026**

1 2 3 4 5 6 7 8

**Mi.
28.01.
2026**

1 2 3 4 5 6 7 8

**Do.
29.01.
2026**

1 2 3 4 5 6 7 8

**Fr.
30.01.
2026**

1 2 3 4 5 6 7 8

**Sa.
31.01.
2026**

1 2 3 4 5 6 7 8

**So.
01.02.
2026**

1 2 3 4 5 6 7 8



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	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Mo. 02.02. 2026	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Cremiges Champignonragout mit Spätzle A1, C, G, L AK	Hähnchenkeule »Landfrau« auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln L	Bandnuedeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße 4,3 BE	Gemüseeintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln 1,4 BE	Stroganoff-Topf geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	Karottensalat A1, C, G, L	Feiner Pudding
Di. 03.02. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert G	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben A1, C, G, L	Kartoffelsuppe »Norddeutsche Art« mit geschnittener Bockwurst L, M	Gebackene Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 4,4 BE	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße 3,8 BE	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G	Gurkensalat »Special« C, G, M	Süßes Gebäck
Mi. 04.02. 2026	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	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln 3,3 BE	Süßkartoffel-Curry mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen und Lauchzwiebeln, dazu Basmati-Reis A1, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M	Fruchtiges Joghurtdessert
Do. 05.02. 2026	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwürstchen vom Schwein und Spätzle A1, C, L	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung Vanillesoße A1, C, G	Hähnchenbrust in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüsereis 3,7 BE	Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln 3,6 BE	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N	Bauernsalat »Griechische Art« G, L	Frisches Obst der Saison
Fr. 06.02. 2026	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Drei Hackröllchen »Balkan-Art« vom Schwein in pikanter Paprika-Soße mit Kräuter-Kartoffeln A1, C	Broccoli-Bandnuedeln in Pilz-Sahnesoße A1, C, G, L	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle 4,7 BE	Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsoße mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis 4,4 BE	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Karottensalat A1, C, G, M	Feiner Pudding
Sa. 07.02. 2026	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur A1, G	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln A1, G	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln 2,6 BE	Hähnchen »Swiss Style« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L	Gurkensalat »Special« C, G, M	Süßes Gebäck
So. 08.02. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert G	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüsereis G, L, M	Hacksteak in Rahmsoße Blumenkohl, Salzkartoffeln wieder da! A1, C, G, L	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße neu 4,7 BE	Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln 3,1 BE	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in Rahmsoße, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfle A1, A5, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M	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 Servievorschläge dar.
Genaue Nährwertangaben für die einzelnen Menüs entnehmen Sie bitte den jeweiligen Menü-Etiketten oder erhalten Sie gerne auf Anfrage!

Piktogramme:

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

Zusatzstoffe:

- ① = mit Farbstoff
- ② = mit Konservierungsstoff
- ③ = mit Antioxidationsmittel
- ④ = geschwefelt
- ⑤ = mit Nitritpökelsalz
- ⑥ = mit Phosphat
- ⑦ = mit Süßungsmittel(n)
- ⑧ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Kennzeichnungen:

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

Speisekarte

02. bis 15. Februar 2026

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 19. Januar 2026 ab.



Menü	1 Tagessuppe <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker <small>(teilw. mit Angabe der Broteinheiten)</small>	5 Leckeres mit BE-Angabe	6 Unsere besondere Spezialitäten	7 Beilagensalat <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	8 Dessert <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>
Mo. 09.02. 2026	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüsereis G, L	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße 4,3 BE A1, A3, G, L	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln 3,6 BE A1, C, G, L	Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln G, L, O (3) (5)	Bauernsalat »Griechische Art« G, L (2) (3)	Frisches Obst der Saison
Di. 10.02. 2026	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis A1, C, L	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken A1, C, M, N (7)	Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinenstückchen (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) 5,1 BE G (16)	Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße Rote Bete, Kartoffeln 3,0 BE G, L	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G	Karottensalat (2) (3)	Feiner Pudding
Mi. 11.02. 2026	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Herzhafe Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur 	Schmandschitzel »Hessische Art« panierter Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi neu 3,9 BE A1, D, G, M	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch 3,3 BE A1, C	Putengeschnetzeltes »Fürsterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis A1, G, L (7)	Gurkensalat »Special« C, G, M (2)	Süßes Gebäck
Do. 12.02. 2026	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken A1, G, L (3) (7)	Erbseintopf mit Wiener Würstchen L (3) (7)	Hähnchenfilets »Gärtnerin Art« in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis 4,2 BE A1, G, L	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln 3,9 BE A1, G, L	2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L (7)	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M (2) (3)	Fruchtiges Joghurtdessert
Fr. 13.02. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Gnocchi in einer Gemüsemischung »Mediterrane Art« A1, G	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff« mit »Hausmacher-Spätzle« 4,6 BE A1, C, G, L, M	Hackbraten in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln 3,5 BE A1, C, G, L	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	Bauernsalat »Griechische Art« G, L (2) (3)	Frisches Obst der Saison
Valentinstag Sa. 14.02. 2026	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem G	Apfelstrudel mit Vanillesoße A1, G	Spaghetti Bolognese mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein 5,8 BE A1, C, L	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle 4,0 BE A1, C, G, L (16)	Nudelplatte Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricotta-füllung in Kräuter-Sahnesoße A1, C, G, L	Karottensalat (2) (3)	Feiner Pudding
So. 15.02. 2026	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree A1, G	Schweinebraten in herzhafter Soße, Rosenkohl, Salzkartoffeln wieder da! L	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 5,1 BE A1, C, G, L	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln 3,4 BE A1, G, L	2 Rinderrouladen »Hausmacher Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, in herzhafter Bratensoße, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, L, M (3) (7)	Gurkensalat »Special« C, G, M (2)	Süßes Gebäck

Wir helfen hier und jetzt.

asb-mittelhessen.de/speisekarten

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen

ASB
Arbeiter-Samariter-Bund

Bestellschein

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

02. bis 08. Februar 2026

KW 6

Mo. 02.02. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="radio"/>							
Di. 03.02. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="radio"/>							
Mi. 04.02. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="radio"/>							
Do. 05.02. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="radio"/>							
Fr. 06.02. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="radio"/>							
Sa. 07.02. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="radio"/>							
So. 08.02. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="radio"/>							

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



09. bis 15. Februar 2026

KW 7

Mo. 09.02. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="radio"/>							
Di. 10.02. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="radio"/>							
Mi. 11.02. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="radio"/>							
Do. 12.02. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="radio"/>							
Fr. 13.02. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="radio"/>							
Valentinstag								
Sa. 14.02. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="radio"/>							
So. 15.02. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="radio"/>							



Zu Hause genießen ...



Menü	1 Tagessuppe	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker (teilw. mit Angabe der Broteinheiten)	5 Leckeres mit BE-Angabe	6 Unsere besondere Spezialitäten	7 Beilagensalat	8 Dessert
Rosenmontag Mo. 16.02.2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis	Hähnchensteller in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse »Leipziger Allerlei« und Kartoffelklöße 3,7 BE	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln 3,7 BE	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Fastnacht Di. 17.02.2026	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern	Wurstpfanne »Jäger Art« vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle A1, C, G, L ③ ⑦	Hühnersuppentopf »Hausmacher Art« gewürfelter Huhnfilet mit Hörnchenudeln, Lauch und Karotten A1, C	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln 3,4 BE	Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln 3,0 BE	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
Aschermittwoch Mi. 18.02.2026	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse.	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln G, L, M ③	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C	Spaghetti »Napoli Art« mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße 6,1 BE	Pilzragout »Böhmischa Art« mit Serviettenknödeln 3,1 BE	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. 19.02.2026	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli.	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübgemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf A1, A4, G, L	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L	Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln 3,2 BE	Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln 3,2 BE	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis C, G	Gurkensalat »Special« C, G, M ②	Süßes Gebäck
Fr. 20.02.2026	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen 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	Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis 3,8 BE	»Sieben-Schwaben-Topf« paniertes Schweineschnitzel, Maultasche und Schweineleidchen in Rahmsoße, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L ⑦	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Sa. 21.02.2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert	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	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohnengemüse, Salzkartoffeln 3,0 BE	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. 22.02.2026	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern	»Westfälisches Zwiebelfleisch« Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln A1, G, L, M ⑦	Truthahnsschnitzel „natur“ in Rahmsoße, Fingermöhren und Erbsen, Langkornreis C, G, L	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln 4,2 BE	Schweinebraten »Hausmacher Art« in feiner Bratensoße, Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle 3,3 BE	Putengeschnetzeltes »Fürsterin 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 Servierzuschläge dar. Genaue Nährwertangaben für die einzelnen Menüs entnehmen Sie bitte den jeweiligen Menü-Etiketten oder erhalten Sie gerne auf Anfrage!

Piktogramme:

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

Zusatzstoffe:

- ① = mit Farbstoff
- ② = mit Konservierungsstoff
- ③ = mit Antioxidationsmittel
- ④ = geschwefelt
- ⑤ = mit Nitritpökelsalz
- ⑥ = mit Phosphat
- ⑦ = mit Süßungsmittel(n)
- ⑧ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Kennzeichnungen:

- ⑨ = Angepasste Vollkost
- (g.g.A.) = geschützte geografische Angabe
- Allergen-kennzeichnungen: siehe Rückseite Preisliste

Speisekarte

16. Feb. bis 01. März 2026

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 02. Februar 2026 ab.



Menü	1 Tagessuppe	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker (teilw. mit Angabe der Broteinheiten)	5 Leckeres mit BE-Angabe	6 Unsere besondere Spezialitäten	7 Beilagensalat	8 Dessert
Mo. 23.02. 2026	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Schweinegulasch »Hausfrauen Art« mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln 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. 24.02. 2026	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. 25.02. 2026	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. 26.02. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln C, G AK	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree G, L	Schwäbische Maultaschen (g.g.A.) in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze 5,5 BE A1, C, L (7)	Nudel-Pfanne mit Lachsfiletstückchen Penne-Nudeln mit Lachsfiletstückchen, Blattspinat, Zucchiniwürfeln und Cherrytomaten. 3,9 BE A1, D, G AK	Hühnerfrikassee mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis C, G	Karottensalat (2) (3)	Feiner Pudding
Fr. 27.02. 2026	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße A1, G	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. 28.02. 2026	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) A1, G AK (16)	2 Frikadellen in herzhafter Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree wieder da! A1, C, G, L (3) (7)	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln 2,0 BE A1, C, G, L AK	Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln 3,3 BE A1, C, L AK	Herzhafter Nudelteller Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, verfeinert mit Weißwein A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M (2) (3)	Fruchtiges Joghurtdessert
So. 01.03. 2026	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli G	Paniertes Schweineschnitzel »Jäger Art« goldgelb gebacken in Champignonsoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersiliengkartoffeln 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!

16. bis 22. Februar 2026

KW 8

23. Februar bis 01. März 2026



per E-Mail senden

menue-service@asb-mittelhessen.de

KW 9

Rosenmontag	1	2	3	4	5	6	7	8	Mo. 23.02. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Mo. 16.02. 2026	<input type="radio"/>	Mo. 23.02. 2026	<input type="radio"/>														
Fastnacht	1	2	3	4	5	6	7	8	Di. 24.02. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Di. 17.02. 2026	<input type="radio"/>	Di. 24.02. 2026	<input type="radio"/>														
Aschermittwoch	1	2	3	4	5	6	7	8	Mi. 25.02. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Mi. 18.02. 2026	<input type="radio"/>	Mi. 25.02. 2026	<input type="radio"/>														
Do. 19.02. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Do. 26.02. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Do. 19.02. 2026	<input type="radio"/>	Do. 26.02. 2026	<input type="radio"/>														
Fr. 20.02. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Fr. 27.02. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Fr. 20.02. 2026	<input type="radio"/>	Fr. 27.02. 2026	<input type="radio"/>														
Sa. 21.02. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Sa. 28.02. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Sa. 21.02. 2026	<input type="radio"/>	Sa. 28.02. 2026	<input type="radio"/>														
So. 22.02. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	So. 01.03. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
So. 22.02. 2026	<input type="radio"/>	So. 01.03. 2026	<input type="radio"/>														

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





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	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Mo. 02.03. 2026	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Cremiges Champignonragout mit Spätzle A1, C, G, L AK	Hähnchenkeule »Landfrau« auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln L	BandnuDELN Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße 4,3 BE	Gemüseeintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln 1,4 BE	Stroganoff-Topf geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	Karottensalat A1, C, G, L	Feiner Pudding
Di. 03.03. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert G	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben A1, C, G, L	Kartoffelsuppe »Norddeutsche Art« mit geschnittener Bockwurst L, M	Gebackene Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 4,4 BE	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße 3,8 BE	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G	Gurkensalat »Special« C, G, M	Süßes Gebäck
Mi. 04.03. 2026	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	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln 3,3 BE	Süßkartoffel-Curry mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen und Lauchzwiebeln, dazu Basmati-Reis A1, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M	Fruchtiges Joghurtdessert
Do. 05.03. 2026	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwürstchen vom Schwein und Spätzle A1, C, L	Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung Vanillesoße A1, C, G	Hähnchenbrust in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüsereis 3,7 BE	Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln 3,6 BE	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N	Bauernsalat »Griechische Art« G, L	Frisches Obst der Saison
Fr. 06.03. 2026	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Drei Hackröllchen »Balkan-Art« vom Schwein in pikanter Paprika-Soße mit Kräuter-Kartoffeln A1, C	Broccoli-BandnuDELN in Pilz-Sahnesoße A1, C, G, L	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle 4,7 BE	Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsoße mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis 4,4 BE	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Karottensalat A1, C, G, M	Feiner Pudding
Sa. 07.03. 2026	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur A1, G	HähnchenTaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln A1, G	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln 2,6 BE	Hähnchen »Swiss Style« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree A1, G, L	Gurkensalat »Special« C, G, M	Süßes Gebäck
So. 08.03. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert G	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüsereis G, L, M	Hacksteak in Rahmsoße Blumenkohl, Salzkartoffeln wieder da! A1, C, G, L	TrivellinuDELN mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße neu 4,7 BE	Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln 3,1 BE	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in Rahmsoße, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfle A1, A5, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M	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 Servievorschläge dar.
Genaue Nährwertangaben für die einzelnen Menüs entnehmen Sie bitte den jeweiligen Menü-Etiketten oder erhalten Sie gerne auf Anfrage!

Piktogramme:

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

Zusatzstoffe:

- ① = mit Farbstoff
- ② = mit Konservierungsstoff
- ③ = mit Antioxidationsmittel
- ④ = geschwefelt
- ⑤ = mit Nitritpökelsalz
- ⑥ = mit Phosphat
- ⑦ = mit Süßungsmittel(n)
- ⑧ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Kennzeichnungen:

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

Speisekarte

02. bis 15. März 2026

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 16. Februar 2026 ab.



Menü	1 Tagessuppe <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker <small>(teilw. mit Angabe der Broteinheiten)</small>	5 Leckeres mit BE-Angabe	6 Unsere besondere Spezialitäten	7 Beilagensalat <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	8 Dessert <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>
Mo. 09.03. 2026	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüsereis G, L	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße 4,3 BE A1, A3, G, L	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln 3,6 BE A1, C, G, L	Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln G, L, O (3) (5)	Bauernsalat »Griechische Art« G, L (2) (3)	Frisches Obst der Saison
Di. 10.03. 2026	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis A1, C, L	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken A1, C, M, N (7)	Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinenstückchen (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) 5,1 BE G (16)	Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße Rote Bete, Kartoffeln 3,0 BE G, L	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G	Karottensalat (2) (3)	Feiner Pudding
Mi. 11.03. 2026	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Herzhafe Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur 	Schmandschitzel »Hessische Art« panierter Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi neu 3,9 BE A1, D, G, M	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch 3,3 BE A1, C	Putengeschnetzeltes »Fürsterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis A1, G, L (7)	Gurkensalat »Special« C, G, M (2)	Süßes Gebäck
Do. 12.03. 2026	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken A1, G, L (3) (7)	Erbseintopf mit Wiener Würstchen L (3) (7)	Hähnchenfilets »Gärtnerin Art« in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis 4,2 BE A1, G, L	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln 3,9 BE A1, G, L	2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L (7)	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M (2) (3)	Fruchtiges Joghurtdessert
Fr. 13.03. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Gnocchi in einer Gemüsemischung »Mediterrane Art« A1, G	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff« mit »Hausmacher-Spätzle« 4,6 BE A1, C, G, L, M	Hackbraten in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln 3,5 BE A1, C, G, L	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	Bauernsalat »Griechische Art« G, L (2) (3)	Frisches Obst der Saison
Sa. 14.03. 2026	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem G	Apfelstrudel mit Vanillesoße A1, G	Spaghetti Bolognese mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein 5,8 BE A1, C, L	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle 4,0 BE A1, C, G, L (16)	Nudelplatte Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricotta-füllung in Kräuter-Sahnesoße A1, C, G, L	Karottensalat (2) (3)	Feiner Pudding
So. 15.03. 2026	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree A1, G	Schweinebraten in herzhafter Soße, Rosenkohl, Salzkartoffeln wieder da! L	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 5,1 BE A1, C, G, L	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln 3,4 BE A1, G, L	2 Rinderrouladen »Hausmacher Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, in herzhafter Bratensoße, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, L, M (3) (7)	Gurkensalat »Special« C, G, M (2)	Süßes Gebäck

Wir helfen hier und jetzt.

asb-mittelhessen.de/speisekarten

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen

ASB
Arbeiter-Samariter-Bund

Bestellschein

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

02. bis 08. März 2026

KW 10

09. bis 15. März 2026

KW 11

Mo. 02.03. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Mo. 09.03. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Di. 03.03. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Di. 10.03. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Mi. 04.03. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Mi. 11.03. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Do. 05.03. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Do. 12.03. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Fr. 06.03. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Fr. 13.03. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Sa. 07.03. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Sa. 14.03. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
So. 08.03. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	So. 15.03. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon

Bestellschein

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

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





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 besondere Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Mo. 16.03. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis	Hähnchensteller in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse »Leipziger Allerlei« und Kartoffelklöße 3,7 BE	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln 3,7 BE	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Di. 17.03. 2026	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern	Wurstpfanne »Jäger Art« vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle A1, C, G, L ③ ⑦	Hühnersuppentopf »Hausmacher Art« gewürfelter Huhnfilet mit Hörnchenudeln, Lauch und Karotten A1, C	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln 3,4 BE	Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln 3,0 BE	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. 18.03. 2026	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse.	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln G, L, M ③	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C	Spaghetti »Napoli Art« mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße 6,1 BE	Pilzragout »Böhmischa Art« mit Serviettenknödeln 3,1 BE	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. 19.03. 2026	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli.	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübgemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf A1, A4, G, L	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L	Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln 3,2 BE	Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln 3,2 BE	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis C, G	Gurkensalat »Special« C, G, M ②	Süßes Gebäck
Fr. 20.03. 2026	Frühlingsanfang Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen 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	Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis 3,8 BE	»Sieben-Schwaben-Topf« paniertes Schweineschnitzel, Maultasche und Schweineleidchen in Rahmsoße, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L ⑦	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Sa. 21.03. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert	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	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohnengemüse, Salzkartoffeln 3,0 BE	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. 22.03. 2026	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern	»Westfälisches Zwiebelfleisch« Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln A1, G, L, M ⑦	Truthahnshchnitzel „natur“ in Rahmsoße, Fingermöhren und Erbsen, Langkornreis C, G, L	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln 4,2 BE	Schweinebraten »Hausmacher Art« in feiner Bratensoße, Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle 3,3 BE	Putengeschnetzeltes »Fürsterin 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 Servierzuschläge dar. Genaue Nährwertangaben für die einzelnen Menüs entnehmen Sie bitte den jeweiligen Menü-Etiketten oder erhalten Sie gerne auf Anfrage!

Piktogramme:

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

Zusatzstoffe:

- ① = mit Farbstoff
- ② = mit Konservierungsstoff
- ③ = mit Antioxidationsmittel
- ④ = geschwefelt
- ⑤ = mit Nitritpökelsalz
- ⑥ = mit Phosphat
- ⑦ = mit Süßungsmittel(n)
- ⑧ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Kennzeichnungen:

- ⑨ = Angepasste Vollkost
- (g.g.A.) = geschützte geografische Angabe
- Allergen-kennzeichnungen: siehe Rückseite Preisliste

Speisekarte

16. bis 29. März 2026

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 02. März 2026 ab.



Menü	1 Tagessuppe <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker <small>(teilw. mit Angabe der Broteinheiten)</small>	5 Leckeres mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat	8 Dessert <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>
Mo. 23.03. 2026	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Schweinegulasch »Hausfrauen Art« mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln 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 Gemüsenuedeln 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. 24.03. 2026	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. 25.03. 2026	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. 26.03. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln C, G AK	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree G, L	Schwäbische Maultaschen (g.g.A.) in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze 5,5 BE A1, C, L (7)	Nudel-Pfanne mit Lachsfiletstücken Penne-Nudeln mit Lachsfiletstücken, Blattspinat, Zucchiniwürfeln und Cherrytomaten. 3,9 BE A1, D, G AK	Hühnerfrikassee mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis C, G	Karottensalat (2) (3)	Feiner Pudding
Fr. 27.03. 2026	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße A1, G	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. 28.03. 2026	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) A1, G AK (16)	2 Frikadellen in herzhafter Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree wieder da! A1, C, G, L (3) (7)	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln 2,0 BE A1, C, G, L AK	Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln 3,3 BE A1, C, L AK	Herzhafter Nudelteller Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, verfeinert mit Weißwein A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M (2) (3)	Fruchtiges Joghurtdessert
So. 29.03. 2026	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!

16. bis 22. März 2026

KW 12

23. bis 29. März 2026

KW 13

Mo. 16.03. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Mo. 23.03. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Di. 17.03. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Di. 24.03. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Mi. 18.03. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Mi. 25.03. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Do. 19.03. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Do. 26.03. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Frühlings- anfang									Fr. 27.03. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Fr. 20.03. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8									
Sa. 21.03. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Sa. 28.03. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
So. 22.03. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	So. 29.03. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon

Bestellschein

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

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





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	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Mo. 30.03. 2026	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Cremiges Champignonragout mit Spätzle A1, C, G, L AK	Hähnchenkeule »Landfrau« auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln L	BandnuDELN Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße 4,3 BE	Gemüseeintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln 1,4 BE	Stroganoff-Topf geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	Karottensalat A1, C, G, L	Feiner Pudding
Di. 31.03. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert G	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben A1, C, G, L	Kartoffelsuppe »Norddeutsche Art« mit geschnittener Bockwurst L, M (3) (7)	Gebackene Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 4,4 BE	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße 3,8 BE	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G	Gurkensalat »Special« C, G, M	Süßes Gebäck
Mi. 01.04. 2026	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	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln 3,3 BE	Süßkartoffel-Curry mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen und Lauchzwiebeln, dazu Basmati-Reis A1, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M	Fruchtiges Joghurtdessert
Gründonnerstag Do. 02.04. 2026	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	Hähnchenbrust in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüsereis 3,7 BE	Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln 3,6 BE	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N	Bauernsalat »Griechische Art« G, L	Frisches Obst der Saison
Karfreitag Fr. 03.04. 2026	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Drei Hackröllchen »Balkan-Art« vom Schwein in pikanter Paprika-Soße mit Kräuter-Kartoffeln A1, C	Broccoli-BandnuDELN in Pilz-Sahnesoße A1, C, G, L	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln 3,4 BE Ostermenü	Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsoße mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis 4,4 BE	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L	Karottensalat A1, C, D, G, L, M	Feiner Pudding
Karsamstag Sa. 04.04. 2026	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur A1, G	HähnchenTaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße 8,2 BE Ostermenü	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln 2,6 BE	Hähnchen »Swiss Style« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree A1, C, G	Gurkensalat »Special« C, G, M	Süßes Gebäck
Ostersonntag So. 05.04. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert G	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen Ostermenü	Hacksteak in Rahmsoße Blumenkohl, Salzkartoffeln wieder da! A1, C, G, L, M (7)	TrivellinuDELN mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße neu 4,7 BE	Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln 3,1 BE	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in Rahmsoße, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfle A1, A5, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M	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
menu-service@asb-mittelhessen.de

Spezielle Kostformen

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

Haben Sie Fragen?

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

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

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

Piktogramme:

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

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

30. März bis 12. April 2026

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 16. März 2026 ab.



Menü	1 Tagessuppe <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker <small>(teilw. mit Angabe der Broteinheiten)</small>	5 Leckeres mit BE-Angabe	6 Unsere besondere Spezialitäten	7 Beilagensalat	8 Dessert <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>
Ostermontag Mo. 06.04. 2026	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <small>Ostermenü</small>	Gulasch vom Schwein in Bratensoße, Gemüsereis	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße 4,3 BE	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln 3,6 BE	Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln	Bauernsalat »Griechische Art«	Frisches Obst der Saison
Di. 07.04. 2026	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse.	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken	Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinenstückchen (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) 5,1 BE	Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße Rote Bete, Kartoffeln 3,0 BE	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln	Karottensalat	Feiner Pudding
Mi. 08.04. 2026	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli.	Herzhafe Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Schmandschitzel »Hessische Art« panierter Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi neu 3,9 BE	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch 3,3 BE	Putengeschnetzeltes »Fürsterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis	Gurkensalat »Special«	Süßes Gebäck
Do. 09.04. 2026	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken	Erbseintopf mit Wiener Würstchen	Hähnchenfilets »Gärtnerin Art« in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis 4,2 BE	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln 3,9 BE	2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln	Weißkrautsalat »Cole Slaw«	Fruchtiges Joghurtdessert
Fr. 10.04. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert	Gnocchi in einer Gemüsemischung »Mediterrane Art«	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln	Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff« mit »Hausmacher-Spätzle« 4,6 BE	Hackbraten in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln 3,5 BE	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln	Bauernsalat »Griechische Art«	Frisches Obst der Saison
Sa. 11.04. 2026	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem	Apfelstrudel mit Vanillesoße	Spaghetti Bolognese mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein 5,8 BE	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle 4,0 BE	Nudelplatte Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricotta-füllung in Kräuter-Sahnesoße	Karottensalat	Feiner Pudding
So. 12.04. 2026	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse.	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree	Schweinebraten in herzhafter Soße, Rosenkohl, Salzkartoffeln wieder da!	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 5,1 BE	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln 3,4 BE	2 Rinderrouladen »Hausmacher Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, in herzhafter Bratensoße, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln	Gurkensalat »Special«	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!

30. März bis 05. April 2026

KW 14

06. bis 12. April 2026

KW 15

Mo. 30.03. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Ostermontag Mo. 06.04. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>														
Di. 31.03. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Di. 07.04. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>														
Mi. 01.04. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Mi. 08.04. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>														
Gründonnerstag																	
Do. 02.04. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Do. 09.04. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>														
Karfreitag																	
Fr. 03.04. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Fr. 10.04. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>														
Karsamstag																	
Sa. 04.04. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Sa. 11.04. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>														
Ostersonntag																	
So. 05.04. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	So. 12.04. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>														

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

