



Zu Hause genießen ...



Menü	1 Tagessuppe <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker <small>(teilw. mit Angabe der Proteinheiten)</small>	5 Leckerer mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	8 Dessert <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>
Mo. 12.05. 2025	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert neu	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis	Hähnchentaler 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	Weißkrautsalat »Cole Slaw«	Fruchtiges Joghurtdessert
Di. 13.05. 2025	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern	Wurstpfanne »Jäger Art« vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle	Hühnersuppentopf »Hausmacher Art« gewürfeltes Huhnfleisch mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten	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	Bauernsalat »Griechische Art«	Frisches Obst der Saison
Mi. 14.05. 2025	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse.	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln	Spaghetti »Napoli Art« mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße 6,1 BE	Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln 3,1 BE	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüesoße und Gabelspaghetti	Karottensalat	Feiner Pudding
Do. 15.05. 2025	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli.	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen	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	Gurkensalat »Special«	Süßes Gebäck
Fr. 16.05. 2025	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen	Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott	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 Schweinelendchen in Rahmsoße, Spätzle mit Bröseln	Weißkrautsalat »Cole Slaw«	Fruchtiges Joghurtdessert
Sa. 17.05. 2025	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert neu	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip	Maccaroni mit Tomatensoße geschnittene Krakauer	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch 3,2 BE	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohngemüse, Salzkartoffeln 3,0 BE	Spaghetti »Carbonara« in milder Käsesoße, verfeinert mit geröstetem Speck	Bauernsalat »Griechische Art«	Frisches Obst der Saison
So. 18.05. 2025	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern	»Westfälisches Zwiebelfleisch« Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln	Truthahnschnitzel „natur“ in Rahmsoße, Fingermöhren und Erbsen, Langkornreis	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 »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüserais	Karottensalat	Feiner Pudding

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen

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

Spezielle Kostformen

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

Haben Sie Fragen?

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

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

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

Piktogramme:

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

Zusatzstoffe:

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

Kennzeichnungen:

Ⓜ = Angepasste Vollkost

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

Allergen-kennzeichnungen:
siehe Rückseite Preisliste

Speisekarte

12. bis 25. Mai 2025

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 28. April 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 Proteinheiten)</small>	5 Leckerer mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	8 Dessert <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>
Mo. 19.05. 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, Gemüse 🐟🥛🥔 A1, D, G	Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) 3,9 BE 🌿🥛🥔 A1, G (AK) ⑩	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Gemüsenudeln 3,3 BE 🐔🥛🥔 A1, C, G (AK) ⑩	Hackfleischklößchen in pikanter Zucchini-Paprikasoße, dazu Käse-Maccaroni 🍷🥛🥔 A1, C, G, L	Gurkensalat »Special« 🥒🥛🥔 C, G, M ②	Süßes Gebäck
Di. 20.05. 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) ⑩	Herzhafte Pfannkuchen mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse 🍷🥛🥔 A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« 🌿 C, M ② ③	Fruchtiges Joghurt dessert
Mi. 21.05. 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
Do. 22.05. 2025	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert neu 🌿	Schwäbische Maultaschen (g.g.A.) in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze 🍷🥛 A1, C, L ⑦	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree 🍷🥛🥔 G, L	Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln 3,6 BE 🌿🥛 C, G (AK)	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. 23.05. 2025	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 Gemüseinlage 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. 24.05. 2025	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) ⑩	Hacksteak in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln wieder da! 🍷🥛🥔 A1, C, L ③ ⑦	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln 2,0 BE 🍷🥛🥔 A1, C, G, L (AK)	Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln 3,3 BE 🍷🥛 A1, C, L (AK)	Herzhafter Nudelteller Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsauce, verfeinert mit Weißwein 🍷🥛🥔 A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« 🌿 C, M ② ③	Fruchtiges Joghurt dessert
So. 25.05. 2025	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli 🌿🥛 G	Paniertes Schweine-schnitzel »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!

12. bis 18. Mai 2025 KW 20

Mo. 12.05. 2025	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
Di. 13.05. 2025	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
Mi. 14.05. 2025	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
Do. 15.05. 2025	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
Fr. 16.05. 2025	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
Sa. 17.05. 2025	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
So. 18.05. 2025	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>

Name, Vorname

Straße, Nr.

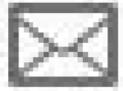
PLZ, Wohnort

Telefon

Bestellschein

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

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



19. bis 25. Mai 2025 KW 21

Mo. 19.05. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Di. 20.05. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Mi. 21.05. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Do. 22.05. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Fr. 23.05. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Sa. 24.05. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
So. 25.05. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>



Arbeiter-Samariter-Bund



Zu Hause genießen ...



Menü	1 Tagessuppe <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker <small>(teilw. mit Angabe der Proteinheiten)</small>	5 Leckerer mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	8 Dessert <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>
Mo. 26.05. 2025	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Cremiges Champignonragout mit Spätzle A1, C, G, L	Hähnchenkeule »Landfrau« auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln L	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße 4,3 BE A1, C, G	Gemüseintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln 1,4 BE L	Stroganoff-Topf geschmortes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	Karottensalat 	Feiner Pudding
Di. 27.05. 2025	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert neu 	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 A1, D, G	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce 3,8 BE G, L	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesauce mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G	Gurkensalat »Special« C, G, M	Süßes Gebäck
Mi. 28.05. 2025	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle A1, C, G, L	Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaultaschen Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons A1, C, L	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln 3,6 BE A1, C, G, L, M	Sahnegeschmortes vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln 3,3 BE A1, G, L	Süßkartoffel-Curry mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen und Lauchzwiebeln, dazu Basmati-Reis 	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M	Fruchtiges Joghurt dessert
Christi Himmelfahrt Do. 29.05. 2025	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 Gemüseris 3,7 BE 	Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln 3,6 BE D, G, M	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N	Bauernsalat »Griechische Art« G, L	Frisches Obst der Saison
Fr. 30.05. 2025	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-Sahnesauce A1, C, G, L	Schweineschnitzel in Rahmsauce dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle 4,7 BE A1, C, G, L	Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsauce mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis 4,4 BE A1, G, L	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersauce, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Karottensalat 	Feiner Pudding
Sa. 31.05. 2025	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingzwiebel Garnitur A1, G	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln 2,4 BE 	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln 2,6 BE A1, C, G	Hähnchen »Swiss Style« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesauce mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L	Gurkensalat »Special« C, G, M	Süßes Gebäck
So. 01.06. 2025	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert neu 	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsauce mit Pflirsichen und Ananas, dazu Gemüseris G, L, M	Kartoffelküchle mit Champignonsoße A1, C, G, L	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle 4,2 BE A1, C, G, L, M	Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersauce, Salzkartoffeln 3,1 BE G	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in Rahmsauce, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe A1, A5, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M	Fruchtiges Joghurt dessert

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen

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

Spezielle Kostformen

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

Haben Sie Fragen?

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

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

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

Piktogramme:

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

Zusatzstoffe:

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

Kennzeichnungen:

= Angepasste Vollkost

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

Allergen-kennzeichnungen:
siehe Rückseite Preisliste

Speisekarte

26. Mai bis 08. Juni 2025

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 12. Mai 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 Leckerer mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	8 Dessert <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>
Mo. 02.06. 2025	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, Gemüseris G, L	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße 4,3 BE neu 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	Bauernsalat »Griechische Art« G, L	Frisches Obst der Saison
Di. 03.06. 2025	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	Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) 5,1 BE G	Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße Rote Bete, Kartoffeln 3,0 BE G, L	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G	Karottensalat 	Feiner Pudding
Mi. 04.06. 2025	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur 	Schmandschnitzel »Hessische Art« paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln wieder da! A1, C, G, L	Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff« mit »Hausmacher-Spätzle« 4,6 BE A1, C, G, L, M	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfelter Schweinefleisch 3,3 BE A1, C	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüseris A1, G, L	Gurkensalat »Special« C, G, M	Süßes Gebäck
Do. 05.06. 2025	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken A1, G, L	Erbseintopf mit Wiener Würstchen L	Hähnchenfilets »Gärtnerin Art« in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis neu 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	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M	Fruchtiges Joghurtdessert
Fr. 06.06. 2025	Kürbissuppe mit Kokosmilch und Ingwer verfeinert neu 	Gnocchi in einer Gemüse Mischung »Mediterrane Art« A1, G	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Gemüseeintopf nach »Gärtnerin Art« mit frittierten Mettbällchen vom Schwein neu 2,9 BE A1, C, L	Hackbraten in Soße, mit Steckerrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln 3,5 BE A1, C, G, L	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	Bauernsalat »Griechische Art« G, L	Frisches Obst der Saison
Sa. 07.06. 2025	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	Nudelplatte Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricotta-füllung in Kräuter-Sahnesoße A1, C, G, L	Karottensalat 	Feiner Pudding
Pfingstsonntag So. 08.06. 2025	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree A1, G	Rinderleber »Berliner Art« in feiner Zwiebelsoße mit Apfelscheiben und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln wieder da! A1, C, G, 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	Gurkensalat »Special« C, G, M	Süßes Gebäck

Bestellschein

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

26. Mai bis 01. Juni 2025 KW 22

Mo. 26.05. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Di. 27.05. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Mi. 28.05. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Christi Him- melfahrt Do. 29.05. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Fr. 30.05. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Sa. 31.05. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
So. 01.06. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>

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



02. bis 08. Juni 2025 KW 23

Mo. 02.06. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Di. 03.06. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Mi. 04.06. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Do. 05.06. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Fr. 06.06. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Sa. 07.06. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Pfingst- sonntag So. 08.06. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>



Arbeiter-Samariter-Bund



Zu Hause genießen ...



Menü	1 Tagessuppe <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker <small>(teilw. mit Angabe der Proteinheiten)</small>	5 Leckerer mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	8 Dessert <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>
Pfingstmontag Mo. 09.06.2025	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert neu	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis	Hähnchentaler 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	Weißkrautsalat »Cole Slaw«	Fruchtiges Joghurtdessert
Di. 10.06.2025	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern	Wurstpfanne »Jäger Art« vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle	Hühnersuppentopf »Hausmacher Art« gewürfeltes Huhnfleisch mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten	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	Bauernsalat »Griechische Art«	Frisches Obst der Saison
Mi. 11.06.2025	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse.	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln	Spaghetti »Napoli Art« mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße 6,1 BE	Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln 3,1 BE	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüesoße und Gabelspaghetti	Karottensalat	Feiner Pudding
Do. 12.06.2025	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli.	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen	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	Gurkensalat »Special«	Süßes Gebäck
Fr. 13.06.2025	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen	Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott	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 Schweinelendchen in Rahmsoße, Spätzle mit Bröseln	Weißkrautsalat »Cole Slaw«	Fruchtiges Joghurtdessert
Sa. 14.06.2025	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert neu	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip	Maccaroni mit Tomatensoße geschnittene Krakauer	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch 3,2 BE	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohngemüse, Salzkartoffeln 3,0 BE	Spaghetti »Carbonara« in milder Käsesoße, verfeinert mit geröstetem Speck	Bauernsalat »Griechische Art«	Frisches Obst der Saison
So. 15.06.2025	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern	»Westfälisches Zwiebelfleisch« Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln	Truthahnschnitzel „natur“ in Rahmsoße, Fingermöhren und Erbsen, Langkornreis	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln 4,2 BE	Schweinebraten »Hausmacher Art« in feiner Bratensoße, Gemüse mix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle 3,3 BE	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüserais	Karottensalat	Feiner Pudding

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen

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

Spezielle Kostformen

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

Haben Sie Fragen?

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

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

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

Piktogramme:

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

Zusatzstoffe:

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

Kennzeichnungen:

Ⓜ = Angepasste Vollkost

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

Allergen-kennzeichnungen:
siehe Rückseite Preisliste

Speisekarte

09. bis 22. Juni 2025

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 26. Mai 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 Leckerer mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	8 Dessert <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>
Mo. 16.06. 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, Gemüse 🐔🥛🥔 A1, D, G	Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) 3,9 BE 🌿🥛🥔 A1, G (AK) ⑬	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Gemüsenudeln 3,3 BE 🐔🥛🥔 A1, C, G (AK) ⑬	Hackfleischklößchen in pikanter Zucchini-Paprikasoße, dazu Käse-Maccaroni 🍷🥛🥔 A1, C, G, L	Gurkensalat »Special« 🥒🥛🥔 C, G, M ②	Süßes Gebäck
Di. 17.06. 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) ⑬	Herzhafte Pfannkuchen mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse 🍷🥛🥔 A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« 🌿 C, M ② ③	Fruchtiges Joghurt dessert
Mi. 18.06. 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
Fronleichnam Do. 19.06. 2025	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert neu 🌿	Schwäbische Maultaschen (g.g.A.) in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze 🍷🥛 A1, C, L ⑦	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree 🍷🥛 G, L	Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln 3,6 BE 🌿🥛 C, G (AK)	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. 20.06. 2025	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 Gemüseinlage 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
Sommeranfang Sa. 21.06. 2025	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) ⑬	Hacksteak in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln wieder da! 🍷🥛🥔 A1, C, L ③ ⑦	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln 2,0 BE 🍷🥛🥔 A1, C, G, L (AK)	Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln 3,3 BE 🍷🥛 A1, C, L (AK)	Herzhafter Nudelteller Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsauce, verfeinert mit Weißwein 🍷🥛🥔 A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« 🌿 C, M ② ③	Fruchtiges Joghurt dessert
So. 22.06. 2025	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!

09. bis 15. Juni 2025 KW 24

Pfingst- montag Mo. 09.06. 2025	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
Di. 10.06. 2025	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
Mi. 11.06. 2025	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
Do. 12.06. 2025	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
Fr. 13.06. 2025	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
Sa. 14.06. 2025	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
So. 15.06. 2025	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon

Bestellschein

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

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



16. bis 22. Juni 2025 KW 25

Mo. 16.06. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Di. 17.06. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Mi. 18.06. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Fronleichnam Do. 19.06. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Fr. 20.06. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Sommeranfang Sa. 21.06. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
So. 22.06. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>



Arbeiter-Samariter-Bund



Zu Hause genießen ...



Menü	1 Tagessuppe <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker <small>(teilw. mit Angabe der Proteinheiten)</small>	5 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. 23.06. 2025	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Cremiges Champignonragout mit Spätzle A1, C, G, L	Hähnchenkeule »Landfrau« auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln L	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße 4,3 BE A1, C, G	Gemüseintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln 1,4 BE L	Stroganoff-Topf geschmortes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	Karottensalat 	Feiner Pudding
Di. 24.06. 2025	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert neu 	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 A1, D, G	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce 3,8 BE G, L	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G	Gurkensalat »Special« C, G, M	Süßes Gebäck
Mi. 25.06. 2025	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle A1, C, G, L	Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaultaschen Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons A1, C, L	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln 3,6 BE A1, C, G, L, M	Sahnegeschmortes vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln 3,3 BE A1, G, L	Süßkartoffel-Curry mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen und Lauchzwiebeln, dazu Basmati-Reis 	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M	Fruchtiges Joghurt dessert
Do. 26.06. 2025	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 Gemüseris 3,7 BE 	Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln 3,6 BE D, G, M	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N	Bauernsalat »Griechische Art« G, L	Frisches Obst der Saison
Fr. 27.06. 2025	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Drei Hackröllchen »Balkan-Art« vom Schwein in pikanter Paprika-soße mit Kräuter-Kartoffeln A1, C	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße A1, C, G, L	Schweineschnitzel in Rahmsauce dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle 4,7 BE A1, C, G, L	Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsauce mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis 4,4 BE A1, G, L	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Karottensalat 	Feiner Pudding
Sa. 28.06. 2025	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur A1, G	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln 2,4 BE 	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln 2,6 BE A1, C, G	Hähnchen »Swiss Style« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L	Gurkensalat »Special« C, G, M	Süßes Gebäck
So. 29.06. 2025	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert neu 	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsauce mit Pflirsichen und Ananas, dazu Gemüseris G, L, M	Kartoffelküchle mit Champignonsoße A1, C, G, L	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle 4,2 BE A1, C, G, L, M	Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersauce, Salzkartoffeln 3,1 BE G	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in Rahmsauce, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfele A1, A5, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M	Fruchtiges Joghurt dessert

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen

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

Spezielle Kostformen

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

Haben Sie Fragen?

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

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

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

Piktogramme:

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

Zusatzstoffe:

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

Kennzeichnungen:

= Angepasste Vollkost

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

Allergen-kennzeichnungen:
siehe Rückseite Preisliste

Speisekarte

23. Juni bis 06. Juli 2025

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 09. Juni 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 Leckerer mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	8 Dessert <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>
Mo. 30.06. 2025	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, Gemüseris G, L	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße 4,3 BE neu 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	Bauernsalat »Griechische Art« G, L	Frisches Obst der Saison
Di. 01.07. 2025	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	Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) 5,1 BE G	Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße Rote Bete, Kartoffeln 3,0 BE G, L	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G	Karottensalat 	Feiner Pudding
Mi. 02.07. 2025	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur 	Schmandschnitzel »Hessische Art« paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln wieder da! A1, C, G, L	Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff« mit »Hausmacher-Spätzle« 4,6 BE A1, C, G, L, M	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfelter Schweinefleisch 3,3 BE A1, C	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüseris A1, G, L	Gurkensalat »Special« C, G, M	Süßes Gebäck
Do. 03.07. 2025	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken A1, G, L	Erbseintopf mit Wiener Würstchen L	Hähnchenfilets »Gärtnerin Art« in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis neu 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	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M	Fruchtiges Joghurtdessert
Fr. 04.07. 2025	Kürbissuppe mit Kokosmilch und Ingwer verfeinert neu 	Gnocchi in einer Gemüse Mischung »Mediterrane Art« A1, G	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Gemüseeintopf nach »Gärtnerin Art« mit frittierten Mettbällchen vom Schwein neu 2,9 BE A1, C, L	Hackbraten in Soße, mit Steckerrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln 3,5 BE A1, C, G, L	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	Bauernsalat »Griechische Art« G, L	Frisches Obst der Saison
Sa. 05.07. 2025	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	Nudelplatte Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricotta-füllung in Kräuter-Sahnesoße A1, C, G, L	Karottensalat 	Feiner Pudding
So. 06.07. 2025	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree A1, G	Rinderleber »Berliner Art« in feiner Zwiebelsoße mit Apfelscheiben und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln wieder da! A1, C, G, L	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce, 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	Gurkensalat »Special« C, G, M	Süßes Gebäck

Bestellschein

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

23. bis 29. Juni 2025 KW 26

Mo. 23.06. 2025	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
Di. 24.06. 2025	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
Mi. 25.06. 2025	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
Do. 26.06. 2025	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
Fr. 27.06. 2025	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
Sa. 28.06. 2025	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
So. 29.06. 2025	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon

Bestellschein

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

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



30. Juni bis 06. Juli 2025

KW 27

Mo. 30.06. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Di. 01.07. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Mi. 02.07. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Do. 03.07. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Fr. 04.07. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Sa. 05.07. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
So. 06.07. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>



Arbeiter-Samariter-Bund



Zu Hause genießen ...



Menü	1 Tagessuppe <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker <small>(teilw. mit Angabe der Broteinheiten)</small>	5 Leckerer mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	8 Dessert <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>
Mo. 07.07. 2025	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert neu ☘	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ☘ L	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln ☘🐔🌾 A1, G, L	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse »Leipziger Allerlei« und Kartoffelklöße ☘🍷 3,7 BE C, G, L (AK)	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln ☘🌾🌾 3,7 BE A1, C, G, L (AK) ①	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln ☘🐔🌾 A1, C, D, G, L, M	Weißkrautsalat »Cole Slaw« ☘ C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Di. 08.07. 2025	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern ☘🌾🌾 A1, C, G	Wurstpfanne »Jäger Art« vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle ☘🐷🌾 A1, C, G, L ③ ⑦	Hühnersuppentopf »Hausmacher Art« gewürfeltes Huhnfleisch mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten ☘🐔🌾 A1, C	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ☘🐔🌾 A1, G, L, M (AK)	Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln ☘🐷🌾 3,0 BE A1, C, G, L, M (AK)	Rucola-Spinat-Spaghetti abgeschmeckt mit mediterranem Pesto aus Rucola und Spinat, Grillgemüse ☘🌿🌾 A1, H1	Bauernsalat »Griechische Art« ☘🌿🌾 G, L ② ③	Frisches Obst der Saison
Mi. 09.07. 2025	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. ☘🍷 G, L	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 ☘🌾🌾 A1, C, G (AK)	Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln ☘🌾🌾 3,1 BE A1, C, G, L	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüesoße und Gabelspaghetti ☘🐷🌾 A1, C, G, L, M, N ⑦	Karottensalat ☘🌿 ② ③	Feiner Pudding
Do. 10.07. 2025	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. ☘🍷 G	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	Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln ☘🍷 G, L (AK)	Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln ☘🐷🌾 3,2 BE A1, C, L (AK)	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis ☘🐔🌾 C, G	Gurkensalat »Special« ☘🌿🌾 C, G, M ②	Süßes Gebäck
Fr. 11.07. 2025	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert ☘🍷 G	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 D, G, L, M (AK)	Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis ☘🐔🌾 3,8 BE C, G, L (AK)	»Sieben-Schwaben-Topf« paniertes Schweineschnitzel, Maultasche und Schweinelendchen in Rahmsoße, Spätzle mit Bröseln ☘🐷🌾 A1, C, G, L ⑦	Weißkrautsalat »Cole Slaw« ☘ C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Sa. 12.07. 2025	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert neu ☘	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 ☘ L, M (AK)	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohngemüse, Salzkartoffeln ☘🍷 3,0 BE G, L, O ③ ⑤	Spaghetti »Carbonara« in milder Käsesoße, verfeinert mit geröstetem Speck ☘🌾🌾 A1, G, L ⑦	Bauernsalat »Griechische Art« ☘🌿🌾 G, L ② ③	Frisches Obst der Saison
So. 13.07. 2025	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern ☘🌾🌾 A1, C, G	»Westfälisches Zwiebelfleisch« Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ☘🐷🌾 A1, G, L, M ⑦	Truthahnschnitzel „natur“ in Rahmsoße, Fingermöhren und Erbsen, Langkornreis ☘🐔🌾 C, G, L	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln ☘🌾🌾 4,2 BE A1, C, G (AK)	Schweinebraten »Hausmacher Art« in feiner Bratensoße, Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle ☘🐷🌾 3,3 BE A1, C, G, L, M (AK)	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüserais ☘🐔🌾 A1, G, L ⑦	Karottensalat ☘🌿 ② ③	Feiner Pudding

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen

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

Spezielle Kostformen

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

Haben Sie Fragen?

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

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

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

Piktogramme:

- ☘ = vegetarische Menüs
- ☘🍷 = enthält Rindfleisch
- ☘🐷 = enthält Schweinefleisch
- ☘🐔 = enthält Geflügel
- ☘🐟 = enthält Fisch
- ☘🌿 = würzige Knoblauchnote
- ☘🍷 = enthält Alkohol
- ☘🌾 = enthält Gluten
- ☘🍷 = enthält Laktose

Zusatzstoffe:

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

Kennzeichnungen:

Ⓜ = Angepasste Vollkost

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

Allergen-kennzeichnungen:
siehe Rückseite Preisliste

Speisekarte

07. bis 20. Juli 2025

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 23. Juni 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 Proteinheiten)</small>	5 Leckerer mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	8 Dessert <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>
Mo. 14.07. 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, Gemüse 🐔🥛🥔 A1, D, G	Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) 3,9 BE 🌿🥛🥔 A1, G (AK) ⑩	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Gemüsenudeln 3,3 BE 🐔🥛🥔 A1, C, G (AK) ⑩	Hackfleischklößchen in pikanter Zucchini-Paprikasoße, dazu Käse-Maccaroni 🍷🥛🥔 A1, C, G, L	Gurkensalat »Special« 🥒🥛🥔 C, G, M ②	Süßes Gebäck
Di. 15.07. 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) ⑩	Herzhafte Pfannkuchen mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse 🍷🥛🥔 A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« 🌿 C, M ② ③	Fruchtiges Joghurt dessert
Mi. 16.07. 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
Do. 17.07. 2025	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert neu 🌿	Schwäbische Maultaschen (g.g.A.) in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze 🍷🥛 A1, C, L ⑦	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree 🍷🥛🥔 G, L	Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln 3,6 BE 🌿🥛 C, G (AK)	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. 18.07. 2025	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 Gemüseinlage 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. 19.07. 2025	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) ⑩	Hacksteak in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln wieder da! 🍷🥛🥔 A1, C, L ③ ⑦	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln 2,0 BE 🍷🥛🥔 A1, C, G, L (AK)	Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln 3,3 BE 🍷🥛 A1, C, L (AK)	Herzhafter Nudelteller Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsauce, verfeinert mit Weißwein 🍷🥛🥔 A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« 🌿 C, M ② ③	Fruchtiges Joghurt dessert
So. 20.07. 2025	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!

07. bis 13. Juli 2025 KW 28

Mo.
07.07.
2025

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

Di.
08.07.
2025

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

Mi.
09.07.
2025

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

Do.
10.07.
2025

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

Fr.
11.07.
2025

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

Sa.
12.07.
2025

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

So.
13.07.
2025

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

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon

Bestellschein

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

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



14. bis 20. Juli 2025 **KW 29**

Mo. 14.07. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Di. 15.07. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Mi. 16.07. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Do. 17.07. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Fr. 18.07. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Sa. 19.07. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
So. 20.07. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>



Arbeiter-Samariter-Bund



Zu Hause genießen ...



Menü	1 Tagessuppe <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker <small>(teilw. mit Angabe der Proteinheiten)</small>	5 Leckerer mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	8 Dessert <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>
Mo. 21.07. 2025	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Cremiges Champignonragout mit Spätzle A1, C, G, L	Hähnchenkeule »Landfrau« auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln L	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße 4,3 BE A1, C, G	Gemüseintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln 1,4 BE L	Stroganoff-Topf geschmortes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	Karottensalat 	Feiner Pudding
Di. 22.07. 2025	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert neu 	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 A1, D, G	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce 3,8 BE G, L	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G	Gurkensalat »Special« C, G, M	Süßes Gebäck
Mi. 23.07. 2025	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle A1, C, G, L	Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaultaschen Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons A1, C, L	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln 3,6 BE A1, C, G, L, M	Sahnegeschmortes vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln 3,3 BE A1, G, L	Süßkartoffel-Curry mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen und Lauchzwiebeln, dazu Basmati-Reis 	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M	Fruchtiges Joghurt dessert
Do. 24.07. 2025	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 Gemüseris 3,7 BE 	Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln 3,6 BE D, G, M	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N	Bauernsalat »Griechische Art« G, L	Frisches Obst der Saison
Fr. 25.07. 2025	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Drei Hackröllchen »Balkan-Art« vom Schwein in pikanter Paprika-soße mit Kräuter-Kartoffeln A1, C	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße A1, C, G, L	Schweineschnitzel in Rahmsauce dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle 4,7 BE A1, C, G, L	Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsauce mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis 4,4 BE A1, G, L	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Karottensalat 	Feiner Pudding
Sa. 26.07. 2025	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingzwiebel Garnitur A1, G	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln 2,4 BE 	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln 2,6 BE A1, C, G	Hähnchen »Swiss Style« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L	Gurkensalat »Special« C, G, M	Süßes Gebäck
So. 27.07. 2025	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert neu 	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsauce mit Pflirsichen und Ananas, dazu Gemüseris G, L, M	Kartoffelküchle mit Champignonsoße A1, C, G, L	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle 4,2 BE A1, C, G, L, M	Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersauce, Salzkartoffeln 3,1 BE G	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in Rahmsauce, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe A1, A5, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M	Fruchtiges Joghurt dessert

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen

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

Spezielle Kostformen

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

Haben Sie Fragen?

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

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

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

Piktogramme:

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

Zusatzstoffe:

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

Kennzeichnungen:

= Angepasste Vollkost

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

Allergen-kennzeichnungen:
siehe Rückseite Preisliste

Speisekarte

21. Juli bis 03. August 2025

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 07. Juli 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 Proteinheiten)</small>	5 Leckerer mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	8 Dessert <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>
Mo. 28.07. 2025	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, Gemüseris G, L	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße 4,3 BE neu 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	Bauernsalat »Griechische Art« G, L	Frisches Obst der Saison
Di. 29.07. 2025	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	Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) 5,1 BE G	Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße Rote Bete, Kartoffeln 3,0 BE G, L	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G	Karottensalat 	Feiner Pudding
Mi. 30.07. 2025	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur 	Schmandschnitzel »Hessische Art« paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln wieder da! A1, C, G, L	Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff« mit »Hausmacher-Spätzle« 4,6 BE A1, C, G, L, M	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfelm Schweinefleisch 3,3 BE A1, C	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüseris A1, G, L	Gurkensalat »Special« C, G, M	Süßes Gebäck
Do. 31.07. 2025	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken A1, G, L	Erbseintopf mit Wiener Würstchen L	Hähnchenfilets »Gärtnerin Art« in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis neu 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	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M	Fruchtiges Joghurtdessert
Fr. 01.08. 2025	Kürbissuppe mit Kokosmilch und Ingwer verfeinert neu 	Gnocchi in einer Gemüse Mischung »Mediterrane Art« A1, G	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Gemüseeintopf nach »Gärtnerin Art« mit frittierten Mettbällchen vom Schwein neu 2,9 BE A1, C, L	Hackbraten in Soße, mit Steckerrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln 3,5 BE A1, C, G, L	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	Bauernsalat »Griechische Art« G, L	Frisches Obst der Saison
Sa. 02.08. 2025	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	Nudelplatte Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricotta-füllung in Kräuter-Sahnesoße A1, C, G, L	Karottensalat 	Feiner Pudding
So. 03.08. 2025	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree A1, G	Rinderleber »Berliner Art« in feiner Zwiebelsoße mit Apfelscheiben und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln wieder da! A1, C, G, L	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce, 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	Gurkensalat »Special« C, G, M	Süßes Gebäck

Bestellschein

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

21. bis 27. Juli 2025 KW 30

Mo. 21.07. 2025	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
Di. 22.07. 2025	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
Mi. 23.07. 2025	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
Do. 24.07. 2025	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
Fr. 25.07. 2025	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
Sa. 26.07. 2025	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>
So. 27.07. 2025	1 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	4 <input type="checkbox"/>	5 <input type="checkbox"/>	6 <input type="checkbox"/>	7 <input type="checkbox"/>	8 <input type="checkbox"/>

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon

Bestellschein

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

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



28. Juli bis 03. August 2025 KW 31

Mo. 28.07. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Di. 29.07. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Mi. 30.07. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Do. 31.07. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Fr. 01.08. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Sa. 02.08. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
So. 03.08. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>



Arbeiter-Samariter-Bund



Zu Hause genießen ...



Menü	1 Tagessuppe <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker <small>(teilw. mit Angabe der Broteinheiten)</small>	5 Leckerer mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	8 Dessert <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>
Mo. 04.08. 2025	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert neu	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis	Hähnchentaler 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	Weißkrautsalat »Cole Slaw«	Fruchtiges Joghurtdessert
Di. 05.08. 2025	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern	Wurstpfanne »Jäger Art« vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle	Hühnersuppentopf »Hausmacher Art« gewürfeltes Huhnfleisch mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten	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	Bauernsalat »Griechische Art«	Frisches Obst der Saison
Mi. 06.08. 2025	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse.	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln	Spaghetti »Napoli Art« mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße 6,1 BE	Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln 3,1 BE	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüesoße und Gabelspaghetti	Karottensalat	Feiner Pudding
Do. 07.08. 2025	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli.	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen	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	Gurkensalat »Special«	Süßes Gebäck
Fr. 08.08. 2025	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen	Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott	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 Schweinelendchen in Rahmsoße, Spätzle mit Bröseln	Weißkrautsalat »Cole Slaw«	Fruchtiges Joghurtdessert
Sa. 09.08. 2025	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert neu	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip	Maccaroni mit Tomatensoße geschnittene Krakauer	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch 3,2 BE	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohngemüse, Salzkartoffeln 3,0 BE	Spaghetti »Carbonara« in milder Käsesoße, verfeinert mit geröstetem Speck	Bauernsalat »Griechische Art«	Frisches Obst der Saison
So. 10.08. 2025	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern	»Westfälisches Zwiebelfleisch« Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln	Truthahnschnitzel „natur“ in Rahmsoße, Fingermöhren und Erbsen, Langkornreis	Saftige Gemüesfrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln 4,2 BE	Schweinebraten »Hausmacher Art« in feiner Bratensoße, Gemüse mix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle 3,3 BE	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüserais	Karottensalat	Feiner Pudding

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen

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

Spezielle Kostformen

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

Haben Sie Fragen?

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

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

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

Piktogramme:

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

Zusatzstoffe:

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

Kennzeichnungen:

Ⓜ = Angepasste Vollkost

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

Allergen-kennzeichnungen:
siehe Rückseite Preisliste

Speisekarte

04. bis 17. August 2025

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 21. Juli 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 Proteinheiten)</small>	5 Leckerer mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	8 Dessert <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>
Mo. 11.08. 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, Gemüse 🐔🥛🥔 A1, D, G	Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) 3,9 BE 🌿🥛🥔 A1, G (AK) ⑩	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Gemüsenudeln 3,3 BE 🐔🥛🥔 A1, C, G (AK) ⑩	Hackfleischklößchen in pikanter Zucchini-Paprikasoße, dazu Käse-Maccaroni 🍷🥛🥔 A1, C, G, L	Gurkensalat »Special« 🥒🥔🥕 C, G, M ②	Süßes Gebäck
Di. 12.08. 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) ⑩	Herzhafte Pfannkuchen mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse 🍷🥛🥔 A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« 🌿 C, M ② ③	Fruchtiges Joghurt dessert
Mi. 13.08. 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
Do. 14.08. 2025	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert neu 🌿	Schwäbische Maultaschen (g.g.A.) in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze 🍷🥛 A1, C, L ⑦	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree 🍷🥛🥔 G, L	Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln 3,6 BE 🌿🥛 C, G (AK)	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
Mariä Himmelfahrt Fr. 15.08. 2025	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 Gemüseinlage 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. 16.08. 2025	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) ⑩	Hacksteak in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln wieder da! 🍷🥛🥔 A1, C, L ③ ⑦	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln 2,0 BE 🍷🥛🥔 A1, C, G, L (AK)	Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln 3,3 BE 🍷🥛 A1, C, L (AK)	Herzhafter Nudelteller Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsauce, verfeinert mit Weißwein 🍷🥛🥔 A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« 🌿 C, M ② ③	Fruchtiges Joghurt dessert
So. 17.08. 2025	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli 🌿🥛 G	Paniertes Schweine-schnitzel »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!

04. bis 10. August 2025

KW 32

Mo.
04.08.
2025

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

Di.
05.08.
2025

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

Mi.
06.08.
2025

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

Do.
07.08.
2025

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

Fr.
08.08.
2025

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

Sa.
09.08.
2025

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

So.
10.08.
2025

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

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon

Bestellschein

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

per E-Mail senden:

menue-service@asb-mittelhessen.de



11. bis 17. August 2025

KW 33

Mo. 11.08. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="radio"/>							
Di. 12.08. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="radio"/>							
Mi. 13.08. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="radio"/>							
Do. 14.08. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="radio"/>							
Mariä Him- melfahrt								
Fr. 15.08. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="radio"/>							
Sa. 16.08. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="radio"/>							
So. 17.08. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="radio"/>							



Arbeiter-Samariter-Bund



Zu Hause genießen ...



Menü	1 Tagessuppe <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker <small>(teilw. mit Angabe der Proteinheiten)</small>	5 Leckerer mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	8 Dessert <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>
Mo. 18.08. 2025	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Cremiges Champignonragout mit Spätzle A1, C, G, L	Hähnchenkeule »Landfrau« auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln L	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße 4,3 BE A1, C, G	Gemüseintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln 1,4 BE L	Stroganoff-Topf geschmortes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	Karottensalat 	Feiner Pudding
Di. 19.08. 2025	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert neu 	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 A1, D, G	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce 3,8 BE G, L	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G	Gurkensalat »Special« C, G, M	Süßes Gebäck
Mi. 20.08. 2025	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle A1, C, G, L	Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaultaschen Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons A1, C, L	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln 3,6 BE A1, C, G, L, M	Sahnegeschmortes vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln 3,3 BE A1, G, L	Süßkartoffel-Curry mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen und Lauchzwiebeln, dazu Basmati-Reis 	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M	Fruchtiges Joghurt dessert
Do. 21.08. 2025	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 Gemüseris 3,7 BE 	Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln 3,6 BE D, G, M	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N	Bauernsalat »Griechische Art« G, L	Frisches Obst der Saison
Fr. 22.08. 2025	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Drei Hackröllchen »Balkan-Art« vom Schwein in pikanter Paprika-soße mit Kräuter-Kartoffeln A1, C	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße A1, C, G, L	Schweineschnitzel in Rahmsauce dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle 4,7 BE A1, C, G, L	Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsauce mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis 4,4 BE A1, G, L	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Karottensalat 	Feiner Pudding
Sa. 23.08. 2025	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingzwiebel Garnitur A1, G	Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln 2,4 BE 	Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln 2,6 BE A1, C, G	Hähnchen »Swiss Style« feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L	Gurkensalat »Special« C, G, M	Süßes Gebäck
So. 24.08. 2025	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert neu 	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsauce mit Pflirsichen und Ananas, dazu Gemüseris G, L, M	Kartoffelküchle mit Champignonsoße A1, C, G, L	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle 4,2 BE A1, C, G, L, M	Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersauce, Salzkartoffeln 3,1 BE G	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in Rahmsauce, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe A1, A5, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M	Fruchtiges Joghurt dessert

ASB Landesverband Hessen e.V.
Regionalverband Mittelhessen

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

Spezielle Kostformen

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

Haben Sie Fragen?

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

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

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

Piktogramme:

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

Zusatzstoffe:

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

Kennzeichnungen:

= Angepasste Vollkost

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

Allergen-kennzeichnungen:
siehe Rückseite Preisliste

Speisekarte

18. bis 31. August 2025

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 04. August 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 Leckerer mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	8 Dessert <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>
Mo. 25.08. 2025	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, Gemüseris G, L	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße 4,3 BE neu 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	Bauernsalat »Griechische Art« G, L	Frisches Obst der Saison
Di. 26.08. 2025	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	Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) 5,1 BE G	Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße Rote Bete, Kartoffeln 3,0 BE G, L	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G	Karottensalat 	Feiner Pudding
Mi. 27.08. 2025	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur 	Schmandschnitzel »Hessische Art« paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln wieder da! A1, C, G, L	Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff« mit »Hausmacher-Spätzle« 4,6 BE A1, C, G, L, M	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfelm Schweinefleisch 3,3 BE A1, C	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüseris A1, G, L	Gurkensalat »Special« C, G, M	Süßes Gebäck
Do. 28.08. 2025	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken A1, G, L	Erbseintopf mit Wiener Würstchen L	Hähnchenfilets »Gärtnerin Art« in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis neu 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	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M	Fruchtiges Joghurtdessert
Fr. 29.08. 2025	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert neu 	Gnocchi in einer Gemüse Mischung »Mediterrane Art« A1, G	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Gemüseeintopf nach »Gärtnerin Art« mit frittierten Mettbällchen vom Schwein neu 2,9 BE A1, C, L	Hackbraten in Soße, mit Steckerübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln 3,5 BE A1, C, G, L	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	Bauernsalat »Griechische Art« G, L	Frisches Obst der Saison
Sa. 30.08. 2025	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 Knöpfele-Spätzle 4,0 BE A1, C, G, L	Nudelplatte Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricotta-füllung in Kräuter-Sahnesoße A1, C, G, L	Karottensalat 	Feiner Pudding
So. 31.08. 2025	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree A1, G	Rinderleber »Berliner Art« in feiner Zwiebelsoße mit Apfelscheiben und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln wieder da! A1, C, G, L	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinenssoße, 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	Gurkensalat »Special« C, G, M	Süßes Gebäck

Bestellschein

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

18. bis 24. August 2025 KW 34

Mo. 18.08. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Di. 19.08. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Mi. 20.08. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Do. 21.08. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Fr. 22.08. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Sa. 23.08. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
So. 24.08. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>

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



25. bis 31. August 2025

KW 35

Mo. 25.08. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Di. 26.08. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Mi. 27.08. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Do. 28.08. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Fr. 29.08. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
Sa. 30.08. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>
So. 31.08. 2025	1 <input type="radio"/>	2 <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>	4 <input type="radio"/>	5 <input type="radio"/>	6 <input type="radio"/>	7 <input type="radio"/>	8 <input type="radio"/>



Arbeiter-Samariter-Bund