



Zu Hause genießen ...



Menü	1 Tagessuppe Lieferung nur mit Hauptgericht	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker (teilw. mit Angabe der Broteinheiten)	5 Leckerer mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Mo. 28.09. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	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	Blumenkohl-Käse-Medailon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln 3,7 BE A1, C, G, L	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, M	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M	Fruchtiges Joghurtdessert
Di. 29.09. 2026	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Geschnittene Bockwurst vom Schwein mit Kartoffeln in würziger Soße »nach Art Kartoffelsalat« verfeinert mit Gurken und Dill L, M	Hühnersuppentopf »Hausmacher Art« gewürfeltes Huhnfleisch mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten A1, C	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln 3,4 BE A1, G, L, M	Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln 3,0 BE A1, C, G, L, M	Rucola-Spinat-Spaghetti mit Grillgemüse, abgeschmeckt mit Pesto mediterraner Art aus Rucola und Spinat H1, A1	Bauernsalat »Griechische Art« G, L	Frisches Obst der Saison
Mi. 30.09. 2026	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree A1, C, G, L, M	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C	Spaghetti »Napoli Art« mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße 6,1 BE A1, C, G	Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln 3,1 BE A1, C, G, L	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N	Karottensalat 	Feiner Pudding
Do. 01.10. 2026	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomatenwürfel-Garnitur A1, G, L	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen A1, C, G, L	Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln 3,2 BE G, L	Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln 3,2 BE A1, C, L	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis C, G	Gurkensalat »Special« C, G, M	Süßes Gebäck
Fr. 02.10. 2026	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Schweinebraten in Soße mit Apfelrotkohl und Spätzle A1, C	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	Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis 3,8 BE C, G, L	»Sieben-Schwaben-Topf« paniertes Schweineschnitzel, Maultasche und Schweinelendchen in Rahmsoße, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M	Fruchtiges Joghurtdessert
Tag der dt. Einheit Sa. 03.10. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Gemüse-Kartoffel-Eintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein L	Maccaroni mit Tomatensoße geschnittene Krakauer A1, C, G, L, M	Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln 3,5 BE A1, C, G	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohngengemüse, Salzkartoffeln 3,0 BE G, L, O	Spaghetti »Carbonara« in milder Käsesoße, verfeinert mit geröstetem Speck A1, G, L	Bauernsalat »Griechische Art« G, L	Frisches Obst der Saison
Erntedank So. 04.10. 2026	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Gemüsesuppe Minestrone »italienischer Art« mit Muschelnudeln, Gemüseinlage und Kräutern verfeinert A1, L	Truthahnschnitzel »natur« in Rahmsoße, Fingermöhrchen und Erbsen, Langkornreis C, G, L	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln 4,2 BE A1, C, G	Schweinebraten »Hausmacher Art« in feiner Bratensoße, Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle 3,3 BE A1, C, G, L, M	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis A1, G, L	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
 = vegan
 = enthält Rindfleisch
 = enthält Schweinefleisch
 = enthält Geflügel
 = enthält Fisch
 = enthält Alkohol
 = enthält Gluten
 = enthält Laktose
 = würzige Knoblauchnote

Zusatzstoffe:
 = mit Farbstoff
 = mit Konservierungsstoff
 = mit Antioxidationsmittel
 = geschwefelt
 = mit Nitritpökelsalz
 = mit Phosphat
 = mit Süßungsmittel(n)
 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

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



Speisekarte

28. Sept. bis 11. Oktober 2026

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 14. September 2026 ab.

Menü	1 Tagessuppe Lieferung nur mit Hauptgericht	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker (teilw. mit Angabe der Broteinheiten)	5 Leckeres mit BE-Angabe	6 Unsere besonde- ren Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Mo. 05.10. 2026	Kartoffel- Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel- Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln A1, C, G, L, M	Wildlachs glasiert, in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis A1, D, G	Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) 3,9 BE A1, G (AK) 16	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Gemüsenudeln 3,3 BE A1, C, G (AK) 16	Hackfleischklößchen in pikanter Zucchini-Paprikasoße, dazu Käse-Maccaroni A1, C, G, L	Gurkensalat »Special« C, G, M 2	Süßes Gebäck
Di. 06.10. 2026	Broccoli- Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Jagdwursttopf vom Schwein mit milder Tomatensoße, dazu Spiralnudeln A1, M	Hähnchenbrustfilet »natur« in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree G, L	Hackbraten in Kräutersoße dazu grüne Bohnen »naturell« und Salzkartoffeln 3,7 BE A1, C, G, L (AK)	Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln 3,6 BE A1, C, G, M (AK) 16	Herzhafte Pfannkuchen 3 Pfannkuchen aus eigener Herstellung, mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M 2 3	Fruchtiges Joghurtdessert
Mi. 07.10. 2026	Steinpilz- Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Hähnchentopf mit Gemüsereis G, L, M	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze A1, C, G, L	Zartes Rindergeschnetzel- tes »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. 08.10. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln C, G (AK)	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree G, L	Schwäbische Maultaschen (g.g.A.) in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze 5,5 BE A1, C, L 7	Nudel-Pfanne mit Lachsfiletstücken Lachsfiletstücke mit Penne-Nudeln, 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. 09.10. 2026	Tomaten- Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Cremiges Rahmgemüse aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln A1, C, G, L	Panierte Jagdwurst mit Tomatensoße, Maccaroni A1, C, G, L, M, N 7	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln 4,0 BE A1, D, G, L (AK)	Fleischkäse in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree 3,1 BE A1, G, L 7	Rinderhacksteak mit Karotten-Erbsen-Garnitur in Rahmbratensoße, dazu Petersilienspätzle A1, C, G, L	Gurkensalat »Special« C, G, M 2	Süßes Gebäck
Sa. 10.10. 2026	Kartoffel- Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel- Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) A1, G (AK) 16	2 Frikadellen in herzhafter Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree A1, C, G, L 3 7	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln 2,0 BE A1, C, G, L (AK)	Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchen- nudeln 3,3 BE A1, C, L (AK)	Herzhafter Nudelteller Nudelkreation aus Käsespätzle, Gemüseaultaschen und Band- nudeln mit Pilzrahmsauce, mit Weißwein A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M 2 3	Fruchtiges Joghurtdessert
So. 11.10. 2026	Broccoli- Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Hähnchenfilets in einer süß-sauren Soße »asiatischer Art« mit Langkornreis F	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln A1, G, L 3 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-Seelachsfiletschnitte 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!

28. Sept. bis 04. Oktober 2026 KW 40

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



05. bis 11. Oktober 2026 KW 41

Mo. 28.09. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Mo. 05.10. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Di. 29.09. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Di. 06.10. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Mi. 30.09. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Mi. 07.10. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Do. 01.10. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Do. 08.10. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Fr. 02.10. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Fr. 09.10. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Tag der dt. Einheit Sa. 03.10. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Sa. 10.10. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Erntedank So. 04.10. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	So. 11.10. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon



Arbeiter-Samariter-Bund