



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. 27.10. 2025	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert	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. 28.10. 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. 29.10. 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. 30.10. 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
Reformationstag Fr. 31.10. 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
Allerheiligen Sa. 01.11. 2025	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert	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
Allerseele So. 02.11. 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 »Fürsterin 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

27. Okt. bis 09. Nov. 2025

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 13. Oktober 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. 03.11. 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. 04.11. 2025	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. 🌿🥛 G	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüse 🍷 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 Blumenkohl Gemüse 🍷🥛🥔 A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« 🌿 C, M ② ③	Fruchtiges Joghurt dessert
Mi. 05.11. 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. 06.11. 2025	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 🌿	Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln 🌿🥛 C, G (AK)	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree 🍷🥛🥔 G, L	Schwäbische Maultaschen (g.g.A.) in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze 5,5 BE 🍷🥛 A1, C, L ⑦	Nudel-Pfanne mit Lachsfiletstücken Penne-Nudeln mit Lachsfiletstücken, Blattspinat, Zucchiniwürfeln und Cherrytomaten. 3,9 BE 🥛🥔🐟 A1, D, G (AK)	Hühnerfrikassee mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis 🐔🥛 C, G	Karottensalat 🌿🥔 ② ③	Feiner Pudding
Fr. 07.11. 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 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. 08.11. 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	2 Frikadellen in herzhafter Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree wieder da! 🍷🥛🥔 A1, C, G, L ③ ⑦	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln 2,0 BE 🍷🥛🥔 A1, C, G, L (AK)	Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln 3,3 BE 🍷🥛 A1, C, L (AK)	Herzhafter Nudelteller Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsauce, verfeinert mit Weißwein 🍷🥛🥔 A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« 🌿 C, M ② ③	Fruchtiges Joghurt dessert
So. 09.11. 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!

27. Okt. bis 02. Nov. 2025 KW 44

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



03. bis 09. November 2025 KW 45

Mo. 27.10. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8	Mo. 03.11. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>														
Di. 28.10. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8	Di. 04.11. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>														
Mi. 29.10. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8	Mi. 05.11. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>														
Do. 30.10. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8	Do. 06.11. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>														
Reformationstag	1	2	3	4	5	6	7	8	Fr. 07.11. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
Fr. 31.10. 2025	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>														
Allerheiligen	1	2	3	4	5	6	7	8	Sa. 08.11. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
Sa. 01.11. 2025	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>														
Allerseelen	1	2	3	4	5	6	7	8	So. 09.11. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
So. 02.11. 2025	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>														

Name, Vorname _____

Straße, Nr. _____

PLZ, Wohnort _____

Telefon _____

