



# 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>
<b>Mo.</b> 10.11. 2025	<b>Steinpilz-Cremesuppe</b> mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	<b>Cremiges Champignonragout</b> mit Spätzle A1, C, G, L	<b>Hähnchenkeule »Landfrau«</b> auf einem Gemüsebett aus Wirsing und Karotten, dazu Salzkartoffeln L	<b>Bandnudeln Carbonara</b> mit geräuchertem Speck in Käsesoße 4,3 BE A1, C, G	<b>Gemüseintopf mit Rindfleisch</b> Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln 1,4 BE L	<b>Stroganoff-Topf</b> geschmortes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	<b>Karottensalat</b> 	<b>Feiner Pudding</b>
<b>Di.</b> 11.11. 2025	<b>Kürbissuppe</b> mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	<b>Zwei Rinderfrikadellen</b> auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben A1, C, G, L	<b>Kartoffelsuppe »Norddeutsche Art«</b> mit geschnittener Bockwurst L, M	<b>Gebackene Fischstäbchen</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 4,4 BE A1, D, G	<b>Kartoffel-Gemüsegericht</b> mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce 3,8 BE G, L	<b>Hähnchenbrustfilet »Spinat &amp; Tomate«</b> in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G	<b>Gurkensalat »Special«</b> C, G, M	<b>Süßes Gebäck</b>
<b>Mi.</b> 12.11. 2025	<b>Tomaten-Rahmsuppe</b> mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	<b>Bunte Geflügelpfanne</b> mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle A1, C, G, L	<b>Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaultaschen</b> Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons A1, C, L	<b>Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein</b> in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln 3,6 BE A1, C, G, L, M	<b>Sahnegeschmortes vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln</b> 3,3 BE A1, G, L	<b>Süßkartoffel-Curry</b> mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen und Lauchzwiebeln, dazu Basmati-Reis 	<b>Weißkrautsalat »Cole Slaw«</b> C, M	<b>Fruchtiges Joghurt dessert</b>
<b>Do.</b> 13.11. 2025	<b>Kartoffel-Spinatsuppe</b> Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	<b>Schwäbisches Linsengericht</b> mit Saitenwürstchen vom Schwein und Spätzle A1, C, L	<b>Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung</b> Vanillesoße A1, C, G	<b>Hähnchenbrust</b> in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüseris 3,7 BE 	<b>Alaska-Seelachsfilet</b> in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln 3,6 BE D, G, M	<b>Schweineschnitzel »Mailänder Art«</b> paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N	<b>Bauernsalat »Griechische Art«</b> G, L	<b>Frisches Obst der Saison</b>
<b>Fr.</b> 14.11. 2025	<b>Broccoli-Rahmsuppe</b> Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	<b>Drei Hackröllchen »Balkan-Art«</b> vom Schwein in pikanter Paprika-soße mit Kräuter-Kartoffeln A1, C	<b>Broccoli-Bandnudeln</b> in Pilz-Sahnesoße A1, C, G, L	<b>Schweineschnitzel in Rahmsauce</b> dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle 4,7 BE A1, C, G, L	<b>Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsauce</b> mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis 4,4 BE A1, G, L	<b>Scholle</b> paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	<b>Karottensalat</b> 	<b>Feiner Pudding</b>
<b>Sa.</b> 15.11. 2025	<b>Steinpilz-Cremesuppe</b> mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	<b>Käse-Lauch-Suppe</b> mit Geflügelhack und einer Frühlingzwiebel Garnitur A1, G	<b>Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße</b> Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	<b>Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf</b> mit Kartoffelwürfeln 2,4 BE 	<b>Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen</b> in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln 2,6 BE A1, C, G	<b>Hähnchen »Swiss Style«</b> feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L	<b>Gurkensalat »Special«</b> C, G, M	<b>Süßes Gebäck</b>
<b>Volks- trauertag So.</b> 16.11. 2025	<b>Kürbissuppe</b> mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	<b>Zarte Hähnchenbrust</b> in Curry-Rahmsauce mit Pflirsichen und Ananas, dazu Gemüseris G, L, M	<b>Hacksteak in Rahmsauce</b> Blumenkohl, Salzkartoffeln wieder da! A1, C, G, L	<b>Senfkrustenbraten vom Schwein</b> in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle 4,2 BE A1, C, G, L, M	<b>Rindergulasch</b> in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersauce, Salzkartoffeln 3,1 BE G	<b>Edles Festtagstöpfchen</b> zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in Rahmsauce, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe A1, A5, C, G, L	<b>Weißkrautsalat »Cole Slaw«</b> C, M	<b>Fruchtiges Joghurt dessert</b>

**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

10. bis 23. November 2025

Bitte geben Sie Ihre Bestellung  
spätestens am 27. 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>
<b>Mo.</b> 17.11. 2025	<b>Tomaten-Rahmsuppe</b> mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	<b>Frikadelle vom Rind und Schwein</b> in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L	<b>Gulasch vom Schwein</b> in Bratensoße, Gemüsereis G, L	<b>Feine Gemüsevielfalt</b> mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße <b>4,3 BE</b> A1, A3, G, L	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln <b>3,6 BE</b> A1, C, G, L	<b>Gekochte Rinderbrust</b> in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln G, L, O	<b>Bauernsalat »Griechische Art«</b> G, L	<b>Frisches Obst der Saison</b>
<b>Di.</b> 18.11. 2025	<b>Kartoffel-Spinatsuppe</b> Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	<b>Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein</b> in Tomatensoße mit Langkornreis A1, C, L	<b>Schinken-Nudeln mit Rührei</b> und magerem, rohem Schinken A1, C, M, N	<b>Cremiger Milchreis</b> mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) <b>5,1 BE</b> G	<b>Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße</b> Rote Bete, Kartoffeln <b>3,0 BE</b> G, L	<b>Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style«</b> mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G	<b>Karottensalat</b> 	<b>Feiner Pudding</b>
<b>Buß- und Bettag</b> <b>Mi.</b> 19.11. 2025	<b>Broccoli-Rahmsuppe</b> Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	<b>Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne</b> mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur 	<b>Schmandschnitzel »Hessische Art«</b> paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L	<b>Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff«</b> mit »Hausmacher-Spätzle« <b>4,6 BE</b> A1, C, G, L, M	<b>Nudeleintopf</b> mit Broccoli, Karotten und gewürfelm Schweinefleisch <b>3,3 BE</b> A1, C	<b>Putengeschnetzeltes »Försterin Art«</b> in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis A1, G, L	<b>Gurkensalat »Special«</b> C, G, M	<b>Süßes Gebäck</b>
<b>Do.</b> 20.11. 2025	<b>Steinpilz-Cremesuppe</b> mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	<b>Nudeln in Rahmsoße</b> mit Lauch und herzhaftem Schinken A1, G, L	<b>Erseneintopf</b> mit Wiener Würstchen L	<b>Hähnchenfilets »Gärtnerin Art«</b> in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <b>4,2 BE</b> A1, G, L	<b>Gemüseragout</b> mit Petersilienkartoffeln <b>3,9 BE</b> A1, G, L	<b>2 Pfefferfrikadellen</b> mit grünem Pfeffer garniert, in Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L	<b>Weißkrautsalat »Cole Slaw«</b> C, M	<b>Fruchtiges Joghurtdessert</b>
<b>Fr.</b> 21.11. 2025	<b>Kürbissuppe</b> mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	<b>Gnocchi in einer Gemüse Mischung »Mediterrane Art«</b> A1, G	<b>Fischstäbchen</b> paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	<b>Gemüseeintopf nach »Gärtnerin Art«</b> mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <b>2,9 BE</b> A1, C, L	<b>Hackbraten</b> in Soße, mit Steckerübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln <b>3,5 BE</b> A1, C, G, L	<b>Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art«</b> in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	<b>Bauernsalat »Griechische Art«</b> G, L	<b>Frisches Obst der Saison</b>
<b>Sa.</b> 22.11. 2025	<b>Tomaten-Rahmsuppe</b> mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	<b>Gyrossuppe</b> mit Schweinegeschnetzeltem G	<b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesoße A1, G	<b>Spaghetti Bolognese</b> mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <b>5,8 BE</b> A1, C, L	<b>Hähnchen-Medaillons</b> in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle <b>4,0 BE</b> A1, C, G, L	<b>Nudelplatte</b> Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricotta-füllung in Kräuter-Sahnesoße A1, C, G, L	<b>Karottensalat</b> 	<b>Feiner Pudding</b>
<b>Toten-sonntag</b> <b>So.</b> 23.11. 2025	<b>Kartoffel-Spinatsuppe</b> Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	<b>Feine Gemüseauswahl</b> mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree A1, G	<b>Schweinebraten</b> in herzhafter Soße, Rosenkohl, Salzkartoffeln <b>wieder da!</b> L	<b>Rheinischer Sauerbraten vom Rind</b> mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <b>5,1 BE</b> A1, C, G, L	<b>Rahmgulasch</b> vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln <b>3,4 BE</b> A1, G, L	<b>2 Rinderrouladen »Hausmacher Art«,</b> mit Speck- und Zwiebelfüllung, in herzhafter Bratensoße, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, L, M	<b>Gurkensalat »Special«</b> C, G, M	<b>Süßes Gebäck</b>

# Bestellschein

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

10. bis 16. November 2025

KW 46

# 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



17. bis 23. November 2025

KW 47

<b>Mo.</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
10.11.2025	<input type="checkbox"/>							

<b>Mo.</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
17.11.2025	<input type="checkbox"/>							

<b>Di.</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
11.11.2025	<input type="checkbox"/>							

<b>Di.</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
18.11.2025	<input type="checkbox"/>							

<b>Mi.</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
12.11.2025	<input type="checkbox"/>							

Buß- und Betttag

<b>Mi.</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
19.11.2025	<input type="checkbox"/>							

<b>Do.</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
13.11.2025	<input type="checkbox"/>							

<b>Do.</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
20.11.2025	<input type="checkbox"/>							

<b>Fr.</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
14.11.2025	<input type="checkbox"/>							

<b>Fr.</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
21.11.2025	<input type="checkbox"/>							

<b>Sa.</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
15.11.2025	<input type="checkbox"/>							

<b>Sa.</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
22.11.2025	<input type="checkbox"/>							

Volks-  
trauertag

<b>So.</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
16.11.2025	<input type="checkbox"/>							

Toten-  
sonntag

<b>So.</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
23.11.2025	<input type="checkbox"/>							

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon



Arbeiter-Samariter-Bund