

Zu Hause genießen ...

						The state of the s			
Menü	1 Tagessuppe Lieferung nur mit Hauptgericht	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker (teilw. mit Angabe der Broteinheiten)	5 Leckeres mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht	
Mo. 14.04.	Karotten- Cremesuppe mit Sahne 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	Blumenkohl-Käse- Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln 3,7 BE	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln	Weißkrautsalat »Cole Slaw«	Fruchtiges Joghurtdessert	
2025	Ø	নন L	♥ 🖥 🗘 A1, G, L	ন্দে ত্রি C, G, L AK	■ 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	🖏 🖥	● C, M ② ③		
Di. 15.04. 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	
2023	■ 6	ଲ 🖥 A1, C, G, L ③ ⑦	₩ A1, C	♥ 🖥 🛊 A1, G, L, M (AK)	△ A1 , C, G, L, M △ A A B	■ ♣ A1, H1	● 6 G, L 2 3		
Mi. 16.04.	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 4,1 BE	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti	Karottensalat	Feiner Pudding	
2025	∮	♥ 6 G, L, M	⊊and ® A1, C	● ③ ● A1, C, G	⋑ ী 🕯 A1, C, G, L	ন্ম 🖥 🕯 A1, C, G, L, M, N 🗇	●		
Gründon- nerstag Do. 17.04.	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	
2025	Ø	┛ 🗟 ী A1, A4, G, L	€ 6 Å A1, C, G, L	Ø	⇔ ⇔ Å A1, C, L	♥ 🖥	● 6 6 C, G, M		
Karfreitag Fr. 18.04. 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 wieder da! 3,8 BE	»Sieben-Schwaben-Topf« paniertes Schweineschnitzel, Maultasche und Schweine- lendchen in Rahmsoße, Spätzle mit Bröseln	Weißkrautsalat »Cole Slaw«	Fruchtiges Joghurtdessert	
2025	∮	ଲ 🖥 A1, C, G, L ③ ⑦	∮ 6	ී ව් D, G, L, M	₩ 6 C, G, L (AK)	🖼 🖥 A1, C, G, L 🗇	■ C, M ② ③		
Karsams- tag Sa. 19.04.	Karotten- Cremesuppe mit Sahne 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 Bohnengemüse, Salzkartoffeln 3,0 BE	Spaghetti »Carbonara« in milder Käsesoße, verfeinert mit geröstetem Speck	Bauernsalat »Griechische Art«	Frisches Obst der Saison	
2025	∮ 6 G, L	Ø ® A1, C, G, L, N	△ 🕯 A1, C, G, L, M 🗍	后 L, M	କ ଡି G, L, O 3 5		● 6 6, L ② 3		
Oster-sonntag So. 20.04.	Tomaten- Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern	»Westfälisches Zwiebel- fleisch« Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln	Truthahnschnitzel "natur" in Rahmsoße, Fingermöhrchen und Erbsen, Langkornreis wieder da!	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, Gemüsereis	Karottensalat	Feiner Pudding	
2025	∮ 6 ₩ A1, C, G	ଲ ଲ ଡି♥ A1, G, L, M 7	♥ 🖥 C, G, L	∮ 6 ₩ A1, C, G (AK)	⋒ 6 € A1, C, G, L, M	- □ ♥ 0 ♥ A1, G, L 7	● ② ③		
ASB Landesverband Hessen e.V. Spezielle Kostformen Die Preise für die Menüs in den Spalten 1 bis Piktogramme: Zusatzstoffe: Kennzeichnungen:									

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

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

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.

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!

= vegetarische Menüs = enthält Rindfleisch = enthält Schweinefleisch
= enthält Geflügel

🛍 = enthält Fisch

= enthält Alkohol = enthält Gluten a = enthält Laktose

1 = mit Farbstoff ② = mit Konservierungsstoff

9 = mit Süßungsmittel(n)

3 = mit Antioxidationsmittel

5 = geschwefelt

7 = mit Nitritpökelsalz ® = mit Phosphat

16 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

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

Angepasste Vollkost

Allergenkennzeichnungen:

siehe Rückseite Preisliste



Speisekarte

14. bis 27. April 2025

Bitte geben Sie Ihre Bestellung spätestens am 31. März 2025 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 besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Oster- montag Mo. 21.04.	Kartoffel- Spinatsuppe Unsere klassische Kartof- fel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse.	Schweinegulasch »Hausfrauen Art« mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln	Wildlachs in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis	Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) 3,9 BE	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Gemüsenudeln 3,3 BE	Hackfleischklößchen in pikanter Zucchini-Paprikasoße, dazu Käse-Maccaroni	Gurkensalat »Special«	Süßes Gebäck
2025	∮ 6 G, L	ଲେ ଡି ♥ A1, G, L 7	ోజు 0 ∰ A1, D, G	■ 6	♥ 🖥 🛊 A1, C, G (AK) (16)	କା କୋ ତିଞ୍ଚି A1, C, G, L	● 6 b c , g , m 2	
Di. 22.04.	Broccoli- Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli.	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis	Hähnchenbrustfilet »natur« in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree	 »Himmel und Erde« Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein 4,0 BE 	Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln 3,6 BE	Herzhafte Pfannkuchen mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse	Weißkrautsalat »Cole Slaw«	Fruchtiges Joghurtdessert
2025	∮ 6 G	Evel M	♥ 6 G, L	নে র ভি	■ 6 ♦ A1, C, G, M AK 16	🖼 🖥 A1, C, G, L	€ C, M ② ③	
Mi. 23.04.	Steinpilz- Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert	Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln	Käsespätzle mit Zwiebelschmelze	Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff« mit »Hausmacher-Spätzle« 4,6 BE	Hacksteak in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln 4,0 BE	Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art« in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln	Bauernsalat »Griechische Art«	Frisches Obst der Saison
2025	∮	ଳ ଲ ଡି 🖁 A1, C, G	⋑ ী ী 🗎 A1, C, G, L	নে ৣ ি ₩ A1, C, G, L, M (AK)	নে ন ভি 🕯 A1, C, G, L, M (AK)	- 1 0 ₩ A1, C, G, L	● 6 6, L 2 3	
Do. 24.04.	Karotten- Cremesuppe mit Sahne verfeinert	Schwäbische Maultaschen (g.g.A.) in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree	Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln 3,6 BE	Lachspfanne Lachsfiletstreifen mit Penne- Nudeln, Blattspinat, Zucchini- würfeln und Cherrytomaten 4,3 BE	Hühnerfrikassee mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis	Karottensalat	Feiner Pudding
2025	●	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	ଳୀ ଲୀ ବି G, L	●	%	♥ 🖥 c, G	● ✓ 2 3	
Fr. 25.04.	Tomaten- Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße	Panierte Jagdwurst mit Tomatensoße, Maccaroni wieder da!	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salz- kartoffeln 4,0 BE	Fleischkäse in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree 3,1 BE	Rinderhacksteak mit Karotten-Erbsen-Garnitur in Rahmbratensoße, dazu Petersilienspätzle	Gurkensalat »Special«	Süßes Gebäck
2025	●	■ 🖟 A1, G	2 6 € A1, C, G, L, M, N 7	% 0 ₩ A1, D, G, L (AK)	ন্দে জে তি 🕯 A1, G, L	ন্ন	● 6 b c , g , M 2	
Sa. 26.04.	Kartoffel- Spinatsuppe Unsere klassische Kartof- fel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse.	Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel)	2 Frikadellen in herzhafter Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln 2,0 BE	Kesselgulasch Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln 3,3 BE	Herzhafter Nudelteller Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaulta- schen und Bandnudeln mit Pilz- rahmsoße, verfeinert mit Weißwein	Weißkrautsalat »Cole Slaw«	Fruchtiges Joghurtdessert
2025	Ø	■ 6	ন ন ভি ₩ A1, C, G, L ③ ⑦	⇔ ७ 🕯 A1, C, G, L AK	₩ A1, C, L	● 1 6	€ C, M ② ③	
So. 27.04.	Broccoli- Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli	Paniertes Schweine- schnitzel »Jäger Art« goldgelb gebacken in Champig- nonsoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse »Leipziger Allerlei« und Stampfkartoffeln 3,2 BE	Zartes Kalbsgeschnetzeltes Pastinakengemüse, Hörnchennudeln 4,3 BE	Kräuterfisch Alaska-Seelachsfilet mit Kräuter- creme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln	Bauernsalat »Griechische Art«	Frisches Obst der Saison
2025	∮ 6 G	र वि ∰ A1, G, L	ন ন ভ ভ ি A1, G, L ①	■ 🗟 🕯 A1, C, G, L	ন্ন ¥ A1, C, L AK	ំជ	● 6 G, L 2 3	



Bestellschein Kreuzen Sie Ihre gewünschten Menüs

an und geben Sie den abgetrennten Bestellschein Ihrem Menükurier mit.

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren einzutragen!	N
14. bis 20. April 2025	

14. bis 20. April 2025								

Mo.

14.04. 2025

Di. 15.04. 2025

Mi. 16.04. 2025

Gründonnerstag

Do. 17.04. 2025

Karfreitag

Fr. 18.04. 2025

Karsamstag

Sa. 19.04. 2025

Ostersonntag So. 20.04. 2025

Name, Vorname

Straße, Nr.

Telefon

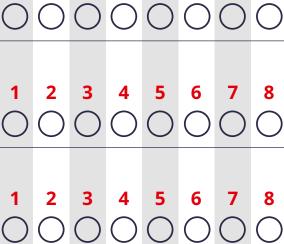
PLZ, Wohnort

men	
KW	16









- 1 2 3 4 5 6 7 8 O O O O O O O

1 2 3 4 5 6 7 8 O O O O O O O

1 2 3 4 5 6 7 8 O O O O O O O



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



21. bis 27. April 2025 KW 17

	•							
Mo. 21.04. 2025	1	2	_	4	5	_	_	8
Di. 22.04. 2025	1	2			5			8
Mi. 23.04. 2025	1	2	3	4		_	7	8
Do. 24.04. 2025	1	2		4	5			8
Fr. 25.04. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
Sa. 26.04.	1	2	3	4	5	6	7	8



2025

So. 27.04. 2025