



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>
Rosenmontag Mo. 03.03.2025	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
Fastnacht Di. 04.03.2025	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert G, L	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
Ascher Mi. 05.03.2025	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 neu 	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M	Fruchtiges Joghurt dessert
Do. 06.03.2025	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	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße 5,7 BE A1, G	Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln 3,6 BE D, G, M	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N	Bauernsalat »Griechische Art« G, L	Frisches Obst der Saison
Fr. 07.03.2025	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. 08.03.2025	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. 09.03.2025	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert G, L	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsauce mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüseris neu 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 wieder da! 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

03. bis 16. März 2025

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 17. Februar 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. 10.03. 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	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse »Leipziger Allerlei« und Stampfkartoffeln 3,2 BE   A1, C, 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. 11.03. 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. 12.03. 2025	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli.   G	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur  	»Frikadelle Rustika« Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree    A1, C, G, L	Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff« mit »Hausmacher-Spätzle« 4,6 BE    A1, C, G, L, M 	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem 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. 13.03. 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  	Hackbraten in Kräutersoße dazu grüne Bohnen »naturell« und Salzkartoffeln 3,7 BE    A1, C, 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. 14.03. 2025	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert   G, L	Gnocchi in einer Gemüse Mischung »Mediterrane Art«    A1, G	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln    A1, C, D, G, L, M	Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage 3,1 BE    A1, G, 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. 15.03. 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-Medallions 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-Ricottafüllung in Kräuter-Sahnesoße neu     A1, C, G, L	Karottensalat    	Feiner Pudding
So. 16.03. 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 	Schweinebraten in herzhafter Soße, Rosenkohl, Salzkartoffeln  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!

03. bis 09. März 2025

KW 10

Rosenmon- tag Mo. 03.03. 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"/>
Fastnacht Di. 04.03. 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"/>
Aschermitt- woch Mi. 05.03. 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. 06.03. 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. 07.03. 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. 08.03. 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. 09.03. 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



10. bis 16. März 2025 KW 11

Mo. 10.03. 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. 11.03. 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. 12.03. 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. 13.03. 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. 14.03. 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. 15.03. 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. 16.03. 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