



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 Proteineinheiten)</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. 30.09. 2024	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert 🍷🍷 G, L	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 (AK)	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln 3,7 BE 🍷🍷🍷 A1, C, G, L (AK) ①	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln 🍷🍷🍷 A1, C, D, G, L, M	Weißkrautsalat »Cole Slaw« 🍷 C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Di. 01.10. 2024	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern 🍷🍷🍷 A1, C, G	Wurstpfanne »Jäger Art« vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle 🍷🍷🍷 A1, C, G, L ③ ⑦	Hühnersuppentopf »Hausmacher Art« gewürfeltes Huhnfleisch mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten wieder da! 🍷🍷 A1, C	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln 3,4 BE 🍷🍷🍷 A1, G, L, M (AK)	Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln 3,0 BE 🍷🍷🍷 A1, C, G, L, M (AK)	Rucola-Spinat-Spaghetti abgeschmeckt mit mediterranem Pesto aus Rucola und Spinat, Grillgemüse 🍷🍷🍷 A1, H1	Bauernsalat »Griechische Art« 🍷🍷🍷 G, L ② ③	Frisches Obst der Saison
Mi. 02.10. 2024	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. 🍷🍷 G, L	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf 🍷🍷🍷 A1, A4, G, L	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln wieder da! 🍷🍷 A1, C	Spaghetti »Napoli Art« mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße neu 6,1 BE 🍷🍷🍷 A1, C, G (AK)	Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln 4,1 BE 🍷🍷🍷 A1, C, G, L	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüesoße und Gabelspaghetti 🍷🍷🍷 A1, C, G, L, M, N ⑦	Karottensalat 🍷🍷 ② ③	Feiner Pudding
Tag der dt. Einheit Do. 03.10. 2024	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. 🍷🍷 G	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 🍷🍷 G, L, M ③	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 (AK)	Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln 3,2 BE 🍷🍷🍷 A1, C, L (AK)	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis 🍷🍷 C, G	Gurkensalat »Special« 🍷🍷🍷 C, G, M ②	Süßes Gebäck
Fr. 04.10. 2024	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert 🍷🍷 G	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen neu 🍷🍷🍷 A1, C, G, L ③ ⑦	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 (AK)	Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis 3,8 BE 🍷🍷 C, G, L (AK)	»Sieben-Schwaben-Topf« paniertes Schweineschnitzel, Maultasche und Schweinelendchen in Rahmsoße, Spätzle mit Bröseln 🍷🍷🍷 A1, C, G, L ⑦	Weißkrautsalat »Cole Slaw« 🍷 C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Sa. 05.10. 2024	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert 🍷🍷 G, L	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip 🍷🍷🍷 A1, C, G, L, N	Maccaroni mit Tomatensoße geschnittene Krakauer 🍷🍷🍷 A1, C, G, L, M ⑦	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch 3,2 BE 🍷 L, M (AK)	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohngemüse, Salzkartoffeln 3,0 BE 🍷🍷 G, L, O ③ ⑤	Spaghetti »Carbonara« in milder Käsesoße, verfeinert mit geröstetem Speck 🍷🍷🍷 A1, G, L ⑦	Bauernsalat »Griechische Art« 🍷🍷🍷 G, L ② ③	Frisches Obst der Saison
Erntedank So. 06.10. 2024	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern 🍷🍷🍷 A1, C, G	»Westfälisches Zwiebelfleisch« Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 🍷🍷🍷 A1, G, L, M ⑦	Unser Lammhacksteak mit Tomaten-Gemüseragout aus Paprika, Zucchini, Auberginen und Zwiebeln, dazu Stampfkartoffeln neu 🍷🍷🍷	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln 4,2 BE 🍷🍷 A1, C, G (AK)	Schweinebraten »Hausmacher Art« in feiner Bratensoße, Gemüse mix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle 3,3 BE 🍷🍷🍷 A1, C, G, L, M (AK)	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüserais 🍷🍷🍷 A1, G, L ⑦	Karottensalat 🍷🍷 ② ③	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

30. Sept. bis 13. Okt. 2024

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 16. September 2024 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. 07.10. 2024	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. 🌿🥛 G, L	Schweinegulasch »Hausfrauen Art« mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln wieder da! 🍷🥛🥔 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) ⑩	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Gemüsenudeln 3,3 BE 🐔🥛🥔 A1, C, G (AK) ⑩	Hackfleischklößchen in pikanter Zucchini-Paprikasoße, dazu Käse-Maccaroni 🍷🥛🥔 A1, C, G, L	Gurkensalat »Special« 🥒🥛🥔 C, G, M ②	Süßes Gebäck
Di. 08.10. 2024	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. 🌿🥛 G	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis 🍷 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) ⑩	Herzhafte Pfannkuchen mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohl Gemüse 🍷🥛🥔 A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« 🌿 C, M ② ③	Fruchtiges Joghurt dessert
Mi. 09.10. 2024	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. 10.10. 2024	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert 🌿🥛 G, L	Schwäbische Maultaschen (g.g.A.) in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze wieder da! 🍷🥛 A1, C, L ⑦	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree 🍷🥛 G, L	Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln neu 3,6 BE 🌿🥛 C, G (AK)	Lachspfanne Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten 4,3 BE 🍷🥛🥔 A1, D, G (AK)	Hühnerfrikassee mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis 🐔🥛 C, G	Karottensalat 🌿🥒 ② ③	Feiner Pudding
Fr. 11.10. 2024	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern 🌿🥛 A1, C, G	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße wieder da! 🌿🥛 A1, G	Wildlachs à la crème in Dill-Sahnesoße, mit feiner Gemüseeinlage aus Karotten, Blumenkohl, Zucchini und Broccoli, dazu Schlingli-Nudeln neu 🍷🥛 D	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. 12.10. 2024	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. 🌿🥛 G, L	Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) neu 🌿🥛 A1, G (AK) ⑩	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 Pilzrahmsoße, verfeinert mit Weißwein 🍷🥛🥔 A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« 🌿 C, M ② ③	Fruchtiges Joghurt dessert
So. 13.10. 2024	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!

30. Sept. bis 06. Okt. 2024

KW 40

Mo. 30.09. 2024	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"/>
Di. 01.10. 2024	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"/>
Mi. 02.10. 2024	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"/>
Tag der dt. Einheit								
Do. 03.10. 2024	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. 04.10. 2024	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. 05.10. 2024	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"/>
Erntedank								
So. 06.10. 2024	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



07. bis 13. Oktober 2024

KW 41

Mo. 07.10. 2024	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. 08.10. 2024	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. 09.10. 2024	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. 10.10. 2024	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. 11.10. 2024	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. 12.10. 2024	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. 13.10. 2024	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



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. 14.10. 2024	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
Di. 15.10. 2024	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 wieder da! 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
Mi. 16.10. 2024	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	Feuertopf scharfer Eintopf aus Kidney-Bohnen, Kartoffeln, buntem Paprika, Mais, Zwiebeln und Speckwürfeln, dazu hausgemachte Cabanossi-Wurst L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M	Fruchtiges Joghurt dessert
Do. 17.10. 2024	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-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N	Bauernsalat »Griechische Art« G, L	Frisches Obst der Saison
Fr. 18.10. 2024	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. 19.10. 2024	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingzwiebel 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. 20.10. 2024	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert G, L	Schweinebraten »Altdeutsche Art« mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln 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	Schweinelende nach Art des Hauses mit Hackfleischfüllung, in Rahmsauce, garniert mit Romanesco und Blumenkohl, dazu Knöpfle neu 5,0 BE 	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in Rahmsauce, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfle 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

14. bis 27. Oktober 2024

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 30. September 2024 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. 21.10. 2024	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. 22.10. 2024	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 wieder da!   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. 23.10. 2024	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 wieder da!   A1, C, G, L	Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff« mit »Hausmacher-Spätzle« 4,6 BE   A1, C, G, L, M 	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfelter 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. 24.10. 2024	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert   G	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken   A1, G, L  	Erseneintopf mit Wiener Würstchen wieder da!   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. 25.10. 2024	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert   G, L	Gnocchi in einer Gemüse Mischung »Mediterrane Art« wieder da!   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. 26.10. 2024	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern   A1, C, G	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem   G	Apfelstrudel mit Vanillesoße wieder da!   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  	Bunter Gemüse-Mix Blumenkohlrischen, Fingermöhren, Erbsen und Romanobohnen, mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln   C, G	Karottensalat   	Feiner Pudding
So. 27.10. 2024	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 wieder da!  L	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße neu 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!

14. bis 20. Oktober 2024

KW 42

Mo. 14.10. 2024	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"/>
Di. 15.10. 2024	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"/>
Mi. 16.10. 2024	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. 17.10. 2024	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. 18.10. 2024	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. 19.10. 2024	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. 20.10. 2024	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



21. bis 27. Oktober 2024

KW 43

Mo. 21.10. 2024	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. 22.10. 2024	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. 23.10. 2024	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. 24.10. 2024	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. 25.10. 2024	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. 26.10. 2024	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. 27.10. 2024	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



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 Proteineinheiten)</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. 28.10. 2024	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert 🍷🍷 G, L	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 (AK)	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln 3,7 BE 🍷🍷🍷 A1, C, G, L (AK) ①	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln 🍷🍷🍷 A1, C, D, G, L, M	Weißkrautsalat »Cole Slaw« 🍷 C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Di. 29.10. 2024	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern 🍷🍷🍷 A1, C, G	Wurstpfanne »Jäger Art« vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle 🍷🍷🍷 A1, C, G, L ③ ⑦	Hühnersuppentopf »Hausmacher Art« gewürfeltes Huhnfleisch mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten wieder da! 🍷🍷 A1, C	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln 3,4 BE 🍷🍷🍷 A1, G, L, M (AK)	Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln 3,0 BE 🍷🍷🍷 A1, C, G, L, M (AK)	Rucola-Spinat-Spaghetti abgeschmeckt mit mediterranem Pesto aus Rucola und Spinat, Grillgemüse 🍷🍷🍷 A1, H1	Bauernsalat »Griechische Art« 🍷🍷🍷 G, L ② ③	Frisches Obst der Saison
Mi. 30.10. 2024	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. 🍷🍷 G, L	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf 🍷🍷🍷 A1, A4, G, L	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln wieder da! 🍷🍷 A1, C	Spaghetti »Napoli Art« mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße neu 6,1 BE 🍷🍷🍷 A1, C, G (AK)	Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln 4,1 BE 🍷🍷🍷 A1, C, G, L	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti 🍷🍷🍷 A1, C, G, L, M, N ⑦	Karottensalat 🍷🍷 ② ③	Feiner Pudding
Reformationstag Do. 31.10. 2024	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. 🍷🍷 G	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 🍷🍷 G, L, M ③	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 (AK)	Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln 3,2 BE 🍷🍷🍷 A1, C, L (AK)	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis 🍷🍷 C, G	Gurkensalat »Special« 🍷🍷🍷 C, G, M ②	Süßes Gebäck
Allerheiligen Fr. 01.11. 2024	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert 🍷🍷 G	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen neu 🍷🍷🍷 A1, C, G, L ③ ⑦	Kaiserschmarrn hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott 🍷🍷🍷 A1, C, G	Alaska-Seelachschnitze (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln 2,7 BE 🍷🍷 D, G, L, M (AK)	Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis 3,8 BE 🍷🍷 C, G, L (AK)	»Sieben-Schwaben-Topf« paniertes Schweineschnitzel, Maultasche und Schweinelendchen in Rahmsoße, Spätzle mit Bröseln 🍷🍷🍷 A1, C, G, L ⑦	Weißkrautsalat »Cole Slaw« 🍷 C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Allerseelen Sa. 02.11. 2024	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert 🍷🍷 G, L	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip 🍷🍷🍷 A1, C, G, L, N	Maccaroni mit Tomatensoße geschnittene Krakauer 🍷🍷🍷 A1, C, G, L, M ⑦	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch 3,2 BE 🍷 L, M (AK)	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohngemüse, Salzkartoffeln 3,0 BE 🍷🍷 G, L, O ③ ⑤	Spaghetti »Carbonara« in milder Käsesoße, verfeinert mit geröstetem Speck 🍷🍷🍷 A1, G, L ⑦	Bauernsalat »Griechische Art« 🍷🍷🍷 G, L ② ③	Frisches Obst der Saison
So. 03.11. 2024	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern 🍷🍷🍷 A1, C, G	»Westfälisches Zwiebelfleisch« Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 🍷🍷🍷 A1, G, L, M ⑦	Unser Lammhacksteak mit Tomaten-Gemüseragout aus Paprika, Zucchini, Auberginen und Zwiebeln, dazu Stampfkartoffeln neu 🍷🍷🍷	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln 4,2 BE 🍷🍷 A1, C, G (AK)	Schweinebraten »Hausmacher Art« in feiner Bratensoße, Gemüse mix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle 3,3 BE 🍷🍷🍷 A1, C, G, L, M (AK)	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüserais 🍷🍷🍷 A1, G, L ⑦	Karottensalat 🍷🍷 ② ③	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 = enthält Süßungsmittel(n)
- ⑩ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Kennzeichnungen:

Ⓜ = Angepasste Vollkost

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

Allergen-kennzeichnungen:
siehe Rückseite Preisliste

Speisekarte

28. Okt. bis 10. Nov. 2024

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 14. Oktober 2024 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. 04.11. 2024	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. 🌿🥛 G, L	Schweinegulasch »Hausfrauen Art« mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln wieder da! 🍷🥛🥔 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. 05.11. 2024	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. 🌿🥛 G	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis 🍷 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. 06.11. 2024	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. 07.11. 2024	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert 🌿🥛 G, L	Schwäbische Maultaschen (g.g.A.) in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze wieder da! 🍷🥛 A1, C, L ⑦	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree 🍷🥛 G, L	Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln neu 3,6 BE 🌿🥛 C, G (AK)	Lachspfanne Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten 4,3 BE 🍷🥛🥔 A1, D, G (AK)	Hühnerfrikassee mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis 🐔🥛 C, G	Karottensalat 🥒🥛 ② ③	Feiner Pudding
Fr. 08.11. 2024	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern 🌿🥛 A1, C, G	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße wieder da! 🍷🥛 A1, G	Wildlachs à la crème in Dill-Sahnesoße, mit feiner Gemüseeinlage aus Karotten, Blumenkohl, Zucchini und Broccoli, dazu Schlingli-Nudeln neu 🍷🥛 D	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. 09.11. 2024	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. 🌿🥛 G, L	Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) neu 🍷🥛 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. 10.11. 2024	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli 🌿🥛 G	Paniertes Schweine-schnitzel »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!

28. Okt. bis 03. Nov. 2024

KW 44

Mo. 28.10. 2024	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"/>
Di. 29.10. 2024	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"/>
Mi. 30.10. 2024	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"/>
Reformationstag Do. 31.10. 2024	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"/>
Allerheiligen Fr. 01.11. 2024	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"/>
Allerseelen Sa. 02.11. 2024	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. 03.11. 2024	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



04. bis 10. November 2024

KW 45

Mo. 04.11. 2024	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. 05.11. 2024	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. 06.11. 2024	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. 07.11. 2024	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. 08.11. 2024	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. 09.11. 2024	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. 10.11. 2024	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



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. 11.11. 2024	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
Di. 12.11. 2024	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 wieder da! 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
Mi. 13.11. 2024	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	Feuertopf scharfer Eintopf aus Kidney-Bohnen, Kartoffeln, buntem Paprika, Mais, Zwiebeln und Speckwürfeln, dazu hausgemachte Cabanossi-Wurst L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M	Fruchtiges Joghurt dessert
Do. 14.11. 2024	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-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N	Bauernsalat »Griechische Art« G, L	Frisches Obst der Saison
Fr. 15.11. 2024	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. 16.11. 2024	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingzwiebel 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
Volks- trauertag So. 17.11. 2024	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert G, L	Schweinebraten »Altdeutsche Art« mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln 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	Schweinelende nach Art des Hauses mit Hackfleischfüllung, in Rahmsauce, garniert mit Romanesco und Blumenkohl, dazu Knöpfle neu 5,0 BE 	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in Rahmsauce, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfle 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

11. bis 24. November 2024

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 28. Oktober 2024 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. 18.11. 2024	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, Gemüsereis   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. 19.11. 2024	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 wieder da!   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
Buß- und Bettag Mi. 20.11. 2024	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 wieder da!   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, Gemüsereis    A1, G, L 	Gurkensalat »Special«   C, G, M 	Süßes Gebäck
Do. 21.11. 2024	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert   G	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken   A1, G, L  	Erseneintopf mit Wiener Würstchen wieder da!   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. 22.11. 2024	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert   G, L	Gnocchi in einer Gemüse Mischung »Mediterrane Art« wieder da!   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. 23.11. 2024	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern   A1, C, G	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem   G	Apfelstrudel mit Vanillesoße wieder da!   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  	Bunter Gemüse-Mix Blumenkohlrischen, Fingermöhren, Erbsen und Romanobohnen, mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln   C, G	Karottensalat   	Feiner Pudding
Toten-sonntag So. 24.11. 2024	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 wieder da!  L	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße neu 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!

11. bis 17. November 2024

KW 46

Mo. 11.11. 2024	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"/>
Di. 12.11. 2024	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"/>
Mi. 13.11. 2024	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. 14.11. 2024	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. 15.11. 2024	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. 16.11. 2024	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"/>
Volks- trauertag So. 17.11. 2024	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



18. bis 24. November 2024

KW 47

Mo. 18.11. 2024	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. 19.11. 2024	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"/>
Buß- und Betttag Mi. 20.11. 2024	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. 21.11. 2024	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. 22.11. 2024	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. 23.11. 2024	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"/>
Toten- sonntag So. 24.11. 2024	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



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. 25.11. 2024	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert 🍷🍷 G, L	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 🍷🍷 C, G, L 3,7 BE (AK)	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln 🍷🍷🍷 A1, C, G, L 3,7 BE (AK) ①	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln 🍷🍷🍷 A1, C, D, G, L, M ② ③	Weißkrautsalat »Cole Slaw« 🍷 C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Di. 26.11. 2024	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern 🍷🍷🍷 A1, C, G	Wurstpfanne »Jäger Art« vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle 🍷🍷🍷 A1, C, G, L ③ ⑦	Hühnersuppentopf »Hausmacher Art« gewürfeltes Huhnfleisch mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten wieder da! 🍷🍷 A1, C	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln 🍷🍷🍷 A1, G, L, M 3,4 BE (AK)	Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln 🍷🍷🍷 A1, C, G, L, M 3,0 BE (AK)	Rucola-Spinat-Spaghetti abgeschmeckt mit mediterranem Pesto aus Rucola und Spinat, Grillgemüse 🍷🍷🍷 A1, H1	Bauernsalat »Griechische Art« 🍷🍷🍷 G, L ② ③	Frisches Obst der Saison
Mi. 27.11. 2024	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. 🍷🍷 G, L	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf 🍷🍷🍷 A1, A4, G, L	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln wieder da! 🍷🍷 A1, C	Spaghetti »Napoli Art« mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße neu 🍷🍷🍷 A1, C, G 6,1 BE (AK)	Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln 🍷🍷🍷 A1, C, G, L 4,1 BE	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüesoße und Gabelspaghetti 🍷🍷🍷 A1, C, G, L, M, N ⑦	Karottensalat 🍷🍷 ② ③	Feiner Pudding
Do. 28.11. 2024	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. 🍷🍷 G	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 🍷🍷 G, L, M ③	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen 🍷🍷🍷 A1, C, G, L	Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln 🍷🍷 G, L 3,2 BE (AK)	Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln 🍷🍷🍷 A1, C, L 3,2 BE (AK)	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis 🍷🍷 C, G	Gurkensalat »Special« 🍷🍷🍷 C, G, M ②	Süßes Gebäck
Fr. 29.11. 2024	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert 🍷🍷 G	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen neu 🍷🍷🍷 A1, C, G, L ③ ⑦	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 🍷🍷 D, G, L, M 2,7 BE (AK)	Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis 🍷🍷 C, G, L 3,8 BE (AK)	»Sieben-Schwaben-Topf« paniertes Schweineschnitzel, Maultasche und Schweinelendchen in Rahmsoße, Spätzle mit Bröseln 🍷🍷🍷 A1, C, G, L ⑦	Weißkrautsalat »Cole Slaw« 🍷 C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Sa. 30.11. 2024	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert 🍷🍷 G, L	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip 🍷🍷🍷 A1, C, G, L, N	Maccaroni mit Tomatensoße geschnittene Krakauer 🍷🍷🍷 A1, C, G, L, M ⑦	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch 🍷 L, M 3,2 BE (AK)	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohngemüse, Salzkartoffeln 🍷🍷 G, L, O 3,0 BE ③ ⑤	Spaghetti »Carbonara« in milder Käsesoße, verfeinert mit geröstetem Speck 🍷🍷🍷 A1, G, L ⑦	Bauernsalat »Griechische Art« 🍷🍷🍷 G, L ② ③	Frisches Obst der Saison
1. Advent So. 01.12. 2024	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern 🍷🍷🍷 A1, C, G	»Westfälisches Zwiebelfleisch« Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 🍷🍷🍷 A1, G, L, M ⑦	Unser Lammhacksteak mit Tomaten-Gemüseragout aus Paprika, Zucchini, Auberginen und Zwiebeln, dazu Stampfkartoffeln neu 🍷🍷🍷 A1, C, G	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln 🍷🍷 A1, C, G 4,2 BE (AK)	Schweinebraten »Hausmacher Art« in feiner Bratensoße, Gemüse mix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle 🍷🍷🍷 A1, C, G, L, M 3,3 BE (AK)	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüserais 🍷🍷🍷 A1, G, L ⑦	Karottensalat 🍷🍷 ② ③	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

25. Nov. bis 08. Dez. 2024

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 11. November 2024 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. 02.12. 2024	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. 🌿🥛 G, L	Schweinegulasch »Hausfrauen Art« mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln wieder da! 🍷🥛🥔 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) ⑩	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Gemüsenudeln 3,3 BE 🐔🥛🥔 A1, C, G (AK) ⑩	Hackfleischklößchen in pikanter Zucchini-Paprikasoße, dazu Käse-Maccaroni 🍷🥛🥔🥔 A1, C, G, L	Gurkensalat »Special« 🥒🥛🥔 C, G, M ②	Süßes Gebäck
Di. 03.12. 2024	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. 🌿🥛 G	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis 🍷 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) ⑩	Herzhafte Pfannkuchen mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse 🍷🥛🥔 A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« 🌿 C, M ② ③	Fruchtiges Joghurt dessert
Mi. 04.12. 2024	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. 05.12. 2024	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert 🌿🥛 G, L	Schwäbische Maultaschen (g.g.A.) in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze wieder da! 🍷🥛 A1, C, L ⑦	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree 🍷🥛🥔 G, L	Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln neu 3,6 BE 🌿🥛 C, G (AK)	Lachspfanne Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten 4,3 BE 🍷🥛🥔 A1, D, G (AK)	Hühnerfrikassee mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis 🐔🥛 C, G	Karottensalat 🌿🥒 ② ③	Feiner Pudding
Fr. 06.12. 2024	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern 🌿🥛🥔 A1, C, G	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße wieder da! 🌿🥛🥔 A1, G	Wildlachs à la crème in Dill-Sahnesoße, mit feiner Gemüseeinlage aus Karotten, Blumenkohl, Zucchini und Broccoli, dazu Schlingli-Nudeln neu 🍷🥛🥔 D	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. 07.12. 2024	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. 🌿🥛 G, L	Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) neu 🌿🥛🥔 A1, G (AK) ⑩	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
2. Advent So. 08.12. 2024	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli 🌿🥛 G	Paniertes Schweine-schnitzel »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!

25. Nov. bis 01. Dez. 2024

KW 48

Mo.
25.11.
2024

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

Di.
26.11.
2024

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

Mi.
27.11.
2024

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

Do.
28.11.
2024

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

Fr.
29.11.
2024

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

Sa.
30.11.
2024

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

1. Advent

So.
01.12.
2024

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



02. bis 08. Dezember 2024

KW 49

Mo. 02.12. 2024	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. 03.12. 2024	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. 04.12. 2024	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. 05.12. 2024	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. 06.12. 2024	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. 07.12. 2024	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"/>
2. Advent								
So. 08.12. 2024	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



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. 09.12. 2024	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
Di. 10.12. 2024	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 wieder da! 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
Mi. 11.12. 2024	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	Feuertopf scharfer Eintopf aus Kidney-Bohnen, Kartoffeln, buntem Paprika, Mais, Zwiebeln und Speckwürfeln, dazu hausgemachte Cabanossi-Wurst L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M	Fruchtiges Joghurt dessert
Do. 12.12. 2024	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-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N	Bauernsalat »Griechische Art« G, L	Frisches Obst der Saison
Fr. 13.12. 2024	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. 14.12. 2024	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingzwiebel 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
3. Advent So. 15.12. 2024	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert G, L	Schweinebraten »Altdeutsche Art« mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln 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	Schweinelende nach Art des Hauses mit Hackfleischfüllung, in Rahmsauce, garniert mit Romanesco und Blumenkohl, dazu Knöpfle neu 5,0 BE 	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in Rahmsauce, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfle 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

09. bis 22. Dezember 2024

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 25. November 2024 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. 16.12. 2024	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, Gemüsereis   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. 17.12. 2024	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 wieder da!   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. 18.12. 2024	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 wieder da!   A1, C, G, L	Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff« mit »Hausmacher-Spätzle« 4,6 BE   A1, C, G, L, M 	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfelm Schweinefleisch 3,3 BE   A1, C 	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis     A1, G, L 	Gurkensalat »Special«   C, G, M 	Süßes Gebäck
Do. 19.12. 2024	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert   G	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken   A1, G, L  	Erbseintopf mit Wiener Würstchen wieder da!   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. 20.12. 2024	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert   G, L	Gnocchi in einer Gemüse Mischung »Mediterrane Art« wieder da!   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
Winteranfang Sa. 21.12. 2024	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern   A1, C, G	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem   G	Apfelstrudel mit Vanillesoße wieder da!   A1, G	Spaghetti Bolognese mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein 5,8 BE   A1, C, L	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle 4,0 BE    A1, C, G, L  	Bunter Gemüse-Mix Blumenkohlrischen, Fingermöhren, Erbsen und Romanobohnen, mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln   C, G	Karottensalat   	Feiner Pudding
4. Advent So. 22.12. 2024	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 wieder da!  L	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße neu 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!

09. bis 15. Dezember 2024

KW 50

Mo. 09.12. 2024	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"/>
Di. 10.12. 2024	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"/>
Mi. 11.12. 2024	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. 12.12. 2024	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. 13.12. 2024	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. 14.12. 2024	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"/>
3. Advent								
So. 15.12. 2024	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



16. bis 22. Dezember 2024

KW 51

Mo. 16.12. 2024	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. 17.12. 2024	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. 18.12. 2024	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. 19.12. 2024	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. 20.12. 2024	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"/>
Winter- anfang Sa. 21.12. 2024	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"/>
4. Advent So. 22.12. 2024	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



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. 23.12. 2024	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert ☞ G, L	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 ☞ C, G, L 3,7 BE (AK)	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln ☞ A1, C, G, L 3,7 BE (AK) ①	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln ☞ A1, C, D, G, L, M ② ③	Weißkrautsalat »Cole Slaw« ☞ C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Heiligabend Di. 24.12. 2024	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern ☞ A1, C, G	Gegrillte Hähnchenkeule »Königin Art« in einer feinen Soße mit Gemüse »Leipziger Allerlei« und Salzkartoffeln ☞ A1, G, L (AK)	Hühnersuppentopf »Hausmacher Art« gewürfeltes Huhnfleisch mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten wieder da! ☞ A1, C	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren »naturell« und Kartoffelklöße ☞ A1, C, G, L 4,1 BE	Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln ☞ A1, C, G, L, M 3,0 BE (AK)	Rucola-Spinat-Spaghetti abgeschmeckt mit mediterranem Pesto aus Rucola und Spinat, Grillgemüse ☞ A1, H1	Bauernsalat »Griechische Art« ☞ G, L ② ③	Frisches Obst der Saison
1. Weihnachtstag Mi. 25.12. 2024	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. ☞ G, L	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf ☞ A1, A4, G, L	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln wieder da! ☞ A1, C	Zarter Lammkeulenbraten »Provence Art« in Kräutersoße mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf 2,9 BE ☞ A1, G, L, M (AK)	Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln ☞ A1, C, G, L 4,1 BE	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in feiner Rahmsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe ☞ A1, A5, C, G, L	Karottensalat ☞ ② ③	Feiner Pudding
2. Weihnachtstag Do. 26.12. 2024	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. ☞ G	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ☞ A1, C, G	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen ☞ A1, C, G, L	Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln ☞ G, L 3,2 BE (AK)	Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln ☞ A1, C, L 3,2 BE (AK)	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis ☞ C, G	Gurkensalat »Special« ☞ C, G, M ②	Süßes Gebäck
Fr. 27.12. 2024	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert ☞ G	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen neu ☞ A1, C, G, L ③ ⑦	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 (AK)	Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis ☞ C, G, L 3,8 BE (AK)	»Sieben-Schwaben-Topf« paniertes Schweineschnitzel, Maultasche und Schweinelendchen in Rahmsoße, Spätzle mit Bröseln ☞ A1, C, G, L ⑦	Weißkrautsalat »Cole Slaw« ☞ C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Sa. 28.12. 2024	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert ☞ G, L	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip ☞ A1, C, G, L, N	Maccaroni mit Tomatensoße geschnittene Krakauer ☞ A1, C, G, L, M ⑦	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ☞ L, M 3,2 BE (AK)	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohngemüse, Salzkartoffeln ☞ G, L, O 3,0 BE ③ ⑤	Spaghetti »Carbonara« in milder Käsesoße, verfeinert mit geröstetem Speck ☞ A1, G, L ⑦	Bauernsalat »Griechische Art« ☞ G, L ② ③	Frisches Obst der Saison
So. 29.12. 2024	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern ☞ A1, C, G	»Westfälisches Zwiebelfleisch« Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ☞ A1, G, L, M ⑦	Unser Lammhacksteak mit Tomaten-Gemüseragout aus Paprika, Zucchini, Auberginen und Zwiebeln, dazu Stampfkartoffeln neu ☞ A1, C, G	Saftige Gemüsekadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln ☞ A1, C, G 4,2 BE (AK)	Schweinebraten »Hausmacher Art« in feiner Bratensoße, Gemüse mix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle 3,3 BE ☞ A1, C, G, L, M (AK)	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüserais ☞ A1, G, L ⑦	Karottensalat ☞ ② ③	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

23. Dez. 2024 bis 05. Jan. 2025

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 09. Dezember 2024 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. 30.12. 2024	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. 🌿🥛 G, L	Schweinegulasch »Hausfrauen Art« mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln wieder da! 🍴🥛🥔 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) ⑩	Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Gemüsenudeln 3,3 BE 🍴🥛🥔 A1, C, G (AK) ⑩	Hackfleischklößchen in pikanter Zucchini-Paprikasoße, dazu Käse-Maccaroni 🍴🥛🥔 A1, C, G, L	Gurkensalat »Special« 🍴🥛🥔 C, G, M ②	Süßes Gebäck
Silvester Di. 31.12. 2024	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. 🌿🥛 G	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis 🍴 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) ⑩	Herzhafte Pfannkuchen mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohl Gemüse 🍴🥛🥔 A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« 🌿 C, M ② ③	Fruchtiges Joghurt dessert
Neujahr Mi. 01.01. 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. 02.01. 2025	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert 🌿🥛 G, L	Schwäbische Maultaschen (g.g.A.) in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze wieder da! 🍴🥛 A1, C, L ⑦	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree 🍴🥛🥔 G, L	Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln neu 3,6 BE 🌿🥛 C, G (AK)	Lachspfanne Lachsfiletstreifen mit Penne-Nudeln, Blattspinat, Salatgurkenwürfeln und Cherrytomaten 4,3 BE 🍴🥛🥔 A1, D, G (AK)	Hühnerfrikassee mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis 🍴🥛 C, G	Karottensalat 🌿🥔 ② ③	Feiner Pudding
Fr. 03.01. 2025	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern 🌿🥛🥔 A1, C, G	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße wieder da! 🍴🥛🥔 A1, G	Wildlachs à la crème in Dill-Sahnesoße, mit feiner Gemüseeinlage aus Karotten, Blumenkohl, Zucchini und Broccoli, dazu Schlingli-Nudeln neu 🍴🥛🥔 D	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. 04.01. 2025	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. 🌿🥛 G, L	Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) neu 🍴🥛🥔 A1, G (AK) ⑩	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. 05.01. 2025	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli 🌿🥛 G	Paniertes Schweine-schnitzel »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!

23. bis 29. Dezember 2024

KW 52

Mo. 23.12. 2024	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"/>
Heilig- abend Di. 24.12. 2024	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"/>
1. Weih- nachtstag Mi. 25.12. 2024	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"/>
2. Weih- nachtstag Do. 26.12. 2024	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. 27.12. 2024	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. 28.12. 2024	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. 29.12. 2024	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



30. Dez. 2024 bis 05. Jan. 2025

KW 1

Mo. 30.12. 2024	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Silvester								
Di. 31.12. 2024	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Neujahr								
Mi. 01.01. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do. 02.01. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr. 03.01. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa. 04.01. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So. 05.01. 2025	1	2	3	4	5	6	7	8
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Arbeiter-Samariter-Bund



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. 06.01. 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
Di. 07.01. 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 wieder da! 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
Mi. 08.01. 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	Feuertopf scharfer Eintopf aus Kidney-Bohnen, Kartoffeln, buntem Paprika, Mais, Zwiebeln und Speckwürfeln, dazu hausgemachte Cabanossi-Wurst L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M	Fruchtiges Joghurt dessert
Do. 09.01. 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-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N	Bauernsalat »Griechische Art« G, L	Frisches Obst der Saison
Fr. 10.01. 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. 11.01. 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. 12.01. 2025	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert G, L	Schweinebraten »Altdeutsche Art« mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln 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	Schweinelende nach Art des Hauses mit Hackfleischfüllung, in Rahmsauce, garniert mit Romanesco und Blumenkohl, dazu Knöpfle neu 5,0 BE 	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in Rahmsauce, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfle 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

06. bis 19. Januar 2025

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 23. Dezember 2024 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. 13.01. 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 (AK)	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln 3,6 BE A1, C, G, L (AK)	Gekochte Rinderbrust in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln G, L, O (3) (5)	Bauernsalat »Griechische Art« G, L (2) (3)	Frisches Obst der Saison
Di. 14.01. 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 wieder da! A1, C, M, N (7)	Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) 5,1 BE G (AK) (16)	Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße Rote Bete, Kartoffeln 3,0 BE G, L (AK)	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G	Karottensalat (2) (3)	Feiner Pudding
Mi. 15.01. 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 wieder da! A1, C, G, L	Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff« mit »Hausmacher-Spätzle« 4,6 BE A1, C, G, L, M (AK)	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfelm Schweinefleisch 3,3 BE A1, C (AK)	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüseris A1, G, L (7)	Gurkensalat »Special« C, G, M (2)	Süßes Gebäck
Do. 16.01. 2025	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken A1, G, L (3) (7)	Erbseintopf mit Wiener Würstchen wieder da! L (3) (7)	Hackbraten in Kräutersoße dazu grüne Bohnen »naturell« und Salzkartoffeln 3,7 BE A1, C, G, L (AK)	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln 3,9 BE A1, G, L (AK)	2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L (7)	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M (2) (3)	Fruchtiges Joghurtdessert
Fr. 17.01. 2025	Karotten-Cremesuppe mit Sahne verfeinert G, L	Gnocchi in einer Gemüsemischung »Mediterrane Art« wieder da! A1, G	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage 3,1 BE A1, G, L (AK)	Hackbraten in Soße, mit Steckerrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln 3,5 BE A1, C, G, L (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
Sa. 18.01. 2025	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem G	Apfelstrudel mit Vanillesoße wieder da! 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 (AK) (16)	Bunter Gemüse-Mix Blumenkohlrischen, Fingermöhren, Erbsen und Romanobohnen, mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln C, G	Karottensalat (2) (3)	Feiner Pudding
So. 19.01. 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 (AK)	Schweinebraten in herzhafter Soße, Rosenkohl, Salzkartoffeln wieder da! L	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße neu 5,1 BE A1, C, G, L (AK)	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln 3,4 BE A1, G, L (AK)	2 Rinderrouladen »Hausmacher Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, in herzhafter Bratensoße, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, L, M (3) (7)	Gurkensalat »Special« C, G, M (2)	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!

06. bis 12. Januar 2025

KW 2

Mo. 06.01. 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. 07.01. 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. 08.01. 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. 09.01. 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. 10.01. 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. 11.01. 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. 12.01. 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"/>

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



13. bis 19. Januar 2025

KW 3

Mo. 13.01. 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. 14.01. 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. 15.01. 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. 16.01. 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. 17.01. 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. 18.01. 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. 19.01. 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