



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 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
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 4,1 BE A1, C, G, L	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
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 4,1 BE A1, C, G, L	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 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. 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 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. 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 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. 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 	Saftige Gemüsekadelle 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 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:

AK = 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 Blumenkohlgemüse 🍴🥛🥔 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="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"/>
Heilig- abend Di. 24.12. 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"/>
1. Weih- nachtstag Mi. 25.12. 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. Weih- nachtstag Do. 26.12. 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. 27.12. 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. 28.12. 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"/>
So. 29.12. 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"/>

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