



# Zu Hause genießen ...



Menü	1 Tagessuppe <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker <small>(teilw. mit Angabe der Proteinheiten)</small>	5 Leckerer mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	8 Dessert <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>
<b>Mo.</b> 16.09. 2024	<b>Steinpilz-Cremesuppe</b> mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	<b>Bandnudeln Carbonara</b> mit geräuchertem Speck in Käsesoße A1, C, G ⑦	<b>Hähnchenkeule</b> mit Soße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln L	<b>Cremiges Champignonragout</b> mit Spätzle A1, C, G, L 5,9 BE (AK)	<b>Gemüseintopf mit Rindfleisch</b> Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln L 1,4 BE (AK)	<b>Stroganoff-Topf</b> geschmortes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	<b>Karottensalat</b> ② ③	<b>Feiner Pudding</b>
<b>Di.</b> 17.09. 2024	<b>Karotten-Cremesuppe</b> mit Sahne verfeinert G, L	<b>Zwei Rinderfrikadellen</b> auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben A1, C, G, L	<b>Kartoffelsuppe »Norddeutsche Art«</b> mit geschnittener Bockwurst wieder da! L, M ③ ⑦	<b>Gebackene Fischstäbchen</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree A1, D, G 4,4 BE (AK)	<b>Kartoffel-Gemüsegericht</b> mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce G, L 3,8 BE (AK)	<b>Hähnchenbrustfilet »Spinat &amp; Tomate«</b> in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G	<b>Gurkensalat »Special«</b> C, G, M ②	<b>Süßes Gebäck</b>
<b>Mi.</b> 18.09. 2024	<b>Tomaten-Rahmsuppe</b> mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	<b>Bunte Geflügelpfanne</b> mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle A1, C, G, L	<b>Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaultaschen</b> Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons A1, C, L	<b>Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein</b> in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln A1, C, G, L, M 3,6 BE (AK)	<b>Sahnegeschmortes vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln</b> A1, G, L 3,3 BE (AK)	<b>Feuertopf</b> scharfer Eintopf aus Kidney-Bohnen, Kartoffeln, buntem Paprika, Mais, Zwiebeln und Speckwürfeln, dazu hausgemachte Cabanossi-Wurst L ⑦	<b>Weißkrautsalat »Cole Slaw«</b> C, M ② ③	<b>Fruchtiges Joghurt dessert</b>
<b>Do.</b> 19.09. 2024	<b>Kartoffel-Spinatsuppe</b> Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	<b>Schwäbisches Linsengericht</b> mit Saitenwürstchen vom Schwein und Spätzle A1, C, L ③ ⑦	<b>Eierpfannkuchen mit Sauerkirschfüllung</b> Vanillesoße A1, C, G	<b>Gefüllte Kartoffeltaschen</b> mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße A1, G 5,7 BE	<b>Alaska-Seelachsfilet</b> in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln D, G, M 3,6 BE (AK)	<b>Schweineschnitzel »Mailänder Art«</b> paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüsesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N ⑦	<b>Bauernsalat »Griechische Art«</b> G, L ② ③	<b>Frisches Obst der Saison</b>
<b>Fr.</b> 20.09. 2024	<b>Broccoli-Rahmsuppe</b> Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	<b>Drei Hackröllchen »Balkan-Art«</b> vom Schwein in pikanter Paprika-soße mit Kräuter-Kartoffeln A1, C	<b>Broccoli-Bandnudeln</b> in Pilz-Sahnesoße A1, C, G, L	<b>Schweineschnitzel in Rahmsauce</b> dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle A1, C, G, L 4,7 BE (AK)	<b>Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsauce</b> mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis A1, G, L 4,4 BE (AK)	<b>Scholle</b> paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	<b>Karottensalat</b> ② ③	<b>Feiner Pudding</b>
<b>Sa.</b> 21.09. 2024	<b>Steinpilz-Cremesuppe</b> mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	<b>Käse-Lauch-Suppe</b> mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur A1, G	<b>Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße</b> Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln A1, G, L	<b>Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf</b> mit Kartoffelwürfeln 2,4 BE (AK)	<b>Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen</b> in heller Soße, Fingermöhren, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln A1, C, G 2,6 BE (AK)	<b>Hähnchen »Swiss Style«</b> feine Hähnchenbrustfiletstücke in würziger Pfeffer-Käsesoße mit Broccoliröschen und Kartoffelpüree G, L	<b>Gurkensalat »Special«</b> C, G, M ②	<b>Süßes Gebäck</b>
<b>So.</b> 22.09. 2024	<b>Karotten-Cremesuppe</b> mit Sahne verfeinert G, L	<b>Schweinebraten »Altdeutsche Art«</b> mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln neu G, L, M (AK)	<b>Kartoffelküchle</b> mit Champignonsoße A1, C, G, L	<b>Senfkrustenbraten vom Schwein</b> in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle A1, C, G, L, M 4,2 BE (AK)	<b>Rindergulasch</b> in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln G 3,1 BE (AK)	<b>Edles Festtagstöpfchen</b> zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in Rahmsauce, buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfele A1, A5, C, G, L	<b>Weißkrautsalat »Cole Slaw«</b> C, M ② ③	<b>Fruchtiges Joghurt dessert</b>

**ASB Landesverband Hessen e.V.**  
**Regionalverband Mittelhessen**

Dieselstraße 9  
61184 Karben  
Telefon: (0 60 39) 80 02-9 11  
Telefax: (0 60 39) 80 02-9 15  
menue-service@asb-mittelhessen.de

### Spezielle Kostformen

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

### Haben Sie Fragen?

Wenn Sie Fragen zu Nährwerten, Allergenen oder Zutaten in unseren Produkten haben, wenden Sie sich bitte an unsere Ansprechpartner. Hier erhalten Sie von uns detaillierte, auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Informationen.

### Die Preise für die Menüs in den Spalten 1 bis 8 finden Sie in der aktuell gültigen Preisliste.

Wir behalten uns Änderungen der Speisekarte vor. Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung. Alle Abbildungen stellen 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

16. bis 29. September 2024

Bitte geben Sie Ihre Bestellung  
spätestens am 02. 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>
<b>Mo.</b> 23.09. 2024	<b>Tomaten-Rahmsuppe</b> mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	<b>Frikadelle vom Rind und Schwein</b> in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln A1, C, G, L	<b>Gulasch vom Schwein</b> in Bratensoße, Gemüsereis G, L	<b>Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße</b> mit Gemüse »Leipziger Allerlei« und Stampfkartoffeln 3,2 BE A1, C, G, L (AK)	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln 3,6 BE A1, C, G, L (AK)	<b>Gekochte Rinderbrust</b> in delikater Meerrettichsoße, dazu Petersilienkartoffeln G, L, O (3) (5)	<b>Bauernsalat »Griechische Art«</b> G, L (2) (3)	<b>Frisches Obst der Saison</b>
<b>Di.</b> 24.09. 2024	<b>Kartoffel-Spinatsuppe</b> Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	<b>Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein</b> in Tomatensoße mit Langkornreis A1, C, L	<b>Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken wieder da!</b> A1, C, M, N (7)	<b>Cremiger Milchreis</b> mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) 5,1 BE G (AK) (16)	<b>Gekochtes Rindfleisch in Kräutersoße</b> Rote Bete, Kartoffeln 3,0 BE G, L (AK)	<b>Gegrilltes Hähnchenbrustfilet »California Style«</b> mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln A1, G	<b>Karottensalat</b> (2) (3)	<b>Feiner Pudding</b>
<b>Mi.</b> 25.09. 2024	<b>Broccoli-Rahmsuppe</b> Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	<b>Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne</b> mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur 	<b>»Frikadelle Rustika«</b> Bratling aus Schweinehackfleisch, Wirsing und Käse, mit Pfannengemüse, Kartoffelpüree wieder da! A1, C, G, L	<b>Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff«</b> mit »Hausmacher-Spätzle« 4,6 BE A1, C, G, L, M (AK)	<b>Nudeleintopf</b> mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch 3,3 BE A1, C (AK)	<b>Putengeschnetzeltes »Försterin Art«</b> in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis A1, G, L (7)	<b>Gurkensalat »Special«</b> C, G, M (2)	<b>Süßes Gebäck</b>
<b>Do.</b> 26.09. 2024	<b>Steinpilz-Cremesuppe</b> mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	<b>Nudeln in Rahmsoße</b> mit Lauch und herzhaftem Schinken A1, G, L (3) (7)	<b>Erbseintopf</b> mit Wiener Würstchen wieder da! L (3) (7)	<b>Hackbraten in Kräutersoße</b> dazu grüne Bohnen »naturell« und Salzkartoffeln 3,7 BE A1, C, G, L (AK)	<b>Gemüseragout</b> mit Petersilienkartoffeln 3,9 BE A1, G, L (AK)	<b>2 Pfefferfrikadellen</b> mit grünem Pfeffer garniert, in Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C, L (7)	<b>Weißkrautsalat »Cole Slaw«</b> C, M (2) (3)	<b>Fruchtiges Joghurtdessert</b>
<b>Fr.</b> 27.09. 2024	<b>Karotten-Cremesuppe</b> mit Sahne verfeinert G, L	<b>Gnocchi in einer Gemüse Mischung »Mediterrane Art« wieder da!</b> A1, G	<b>Fischstäbchen</b> paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, L, M	<b>Cremige Erbsensuppe</b> mit bunter Gemüseeinlage 3,1 BE A1, G, L (AK)	<b>Hackbraten</b> in Soße, mit Steckerrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln 3,5 BE A1, C, G, L (AK)	<b>Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art«</b> in Champignon-Sahnesoße mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	<b>Bauernsalat »Griechische Art«</b> G, L (2) (3)	<b>Frisches Obst der Saison</b>
<b>Sa.</b> 28.09. 2024	<b>Tomaten-Rahmsuppe</b> mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	<b>Gyrossuppe</b> mit Schweinegeschnetzeltem G	<b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesoße wieder da! A1, G	<b>Feine Gemüseauswahl</b> mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree 3,3 BE A1, G (AK)	<b>Hähnchen-Medaillons</b> in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle 4,0 BE A1, C, G, L (AK) (16)	<b>2 Rinderrouladen</b> »Hausmacher Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln A1, L, M (7)	<b>Karottensalat</b> (2) (3)	<b>Feiner Pudding</b>
<b>So.</b> 29.09. 2024	<b>Kartoffel-Spinatsuppe</b> Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	<b>Spaghetti Bolognese</b> mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein A1, C, L	<b>Rinderleber »Berliner Art«</b> in feiner Zwiebelsoße mit Apfelstücken und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln neu A1, G, L	<b>Deutsches Beefsteak</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln 3,6 BE A1, C, L, M (AK)	<b>Rahmgulasch</b> vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln 3,4 BE A1, G, L (AK)	<b>Bunter Gemüse-Mix</b> Blumenkohlrischen, Fingermöhren, Erbsen und Romanobohnen, mit Sauce à la Hollandaise und Salzkartoffeln C, G	<b>Gurkensalat »Special«</b> C, G, M (2)	<b>Süßes Gebäck</b>

# Bestellschein

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

**16. bis 22. September 2024**

**KW 38**

<b>Mo.</b> 16.09. 2024	<b>1</b> <input type="checkbox"/>	<b>2</b> <input type="checkbox"/>	<b>3</b> <input type="checkbox"/>	<b>4</b> <input type="checkbox"/>	<b>5</b> <input type="checkbox"/>	<b>6</b> <input type="checkbox"/>	<b>7</b> <input type="checkbox"/>	<b>8</b> <input type="checkbox"/>
<b>Di.</b> 17.09. 2024	<b>1</b> <input type="checkbox"/>	<b>2</b> <input type="checkbox"/>	<b>3</b> <input type="checkbox"/>	<b>4</b> <input type="checkbox"/>	<b>5</b> <input type="checkbox"/>	<b>6</b> <input type="checkbox"/>	<b>7</b> <input type="checkbox"/>	<b>8</b> <input type="checkbox"/>
<b>Mi.</b> 18.09. 2024	<b>1</b> <input type="checkbox"/>	<b>2</b> <input type="checkbox"/>	<b>3</b> <input type="checkbox"/>	<b>4</b> <input type="checkbox"/>	<b>5</b> <input type="checkbox"/>	<b>6</b> <input type="checkbox"/>	<b>7</b> <input type="checkbox"/>	<b>8</b> <input type="checkbox"/>
<b>Do.</b> 19.09. 2024	<b>1</b> <input type="checkbox"/>	<b>2</b> <input type="checkbox"/>	<b>3</b> <input type="checkbox"/>	<b>4</b> <input type="checkbox"/>	<b>5</b> <input type="checkbox"/>	<b>6</b> <input type="checkbox"/>	<b>7</b> <input type="checkbox"/>	<b>8</b> <input type="checkbox"/>
<b>Fr.</b> 20.09. 2024	<b>1</b> <input type="checkbox"/>	<b>2</b> <input type="checkbox"/>	<b>3</b> <input type="checkbox"/>	<b>4</b> <input type="checkbox"/>	<b>5</b> <input type="checkbox"/>	<b>6</b> <input type="checkbox"/>	<b>7</b> <input type="checkbox"/>	<b>8</b> <input type="checkbox"/>
<b>Sa.</b> 21.09. 2024	<b>1</b> <input type="checkbox"/>	<b>2</b> <input type="checkbox"/>	<b>3</b> <input type="checkbox"/>	<b>4</b> <input type="checkbox"/>	<b>5</b> <input type="checkbox"/>	<b>6</b> <input type="checkbox"/>	<b>7</b> <input type="checkbox"/>	<b>8</b> <input type="checkbox"/>
<b>So.</b> 22.09. 2024	<b>1</b> <input type="checkbox"/>	<b>2</b> <input type="checkbox"/>	<b>3</b> <input type="checkbox"/>	<b>4</b> <input type="checkbox"/>	<b>5</b> <input type="checkbox"/>	<b>6</b> <input type="checkbox"/>	<b>7</b> <input type="checkbox"/>	<b>8</b> <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](mailto:menue-service@asb-mittelhessen)



**23. bis 29. September 2024**

**KW 39**

<b>Mo.</b> 23.09. 2024	<b>1</b> <input type="radio"/>	<b>2</b> <input type="radio"/>	<b>3</b> <input type="radio"/>	<b>4</b> <input type="radio"/>	<b>5</b> <input type="radio"/>	<b>6</b> <input type="radio"/>	<b>7</b> <input type="radio"/>	<b>8</b> <input type="radio"/>
<b>Di.</b> 24.09. 2024	<b>1</b> <input type="radio"/>	<b>2</b> <input type="radio"/>	<b>3</b> <input type="radio"/>	<b>4</b> <input type="radio"/>	<b>5</b> <input type="radio"/>	<b>6</b> <input type="radio"/>	<b>7</b> <input type="radio"/>	<b>8</b> <input type="radio"/>
<b>Mi.</b> 25.09. 2024	<b>1</b> <input type="radio"/>	<b>2</b> <input type="radio"/>	<b>3</b> <input type="radio"/>	<b>4</b> <input type="radio"/>	<b>5</b> <input type="radio"/>	<b>6</b> <input type="radio"/>	<b>7</b> <input type="radio"/>	<b>8</b> <input type="radio"/>
<b>Do.</b> 26.09. 2024	<b>1</b> <input type="radio"/>	<b>2</b> <input type="radio"/>	<b>3</b> <input type="radio"/>	<b>4</b> <input type="radio"/>	<b>5</b> <input type="radio"/>	<b>6</b> <input type="radio"/>	<b>7</b> <input type="radio"/>	<b>8</b> <input type="radio"/>
<b>Fr.</b> 27.09. 2024	<b>1</b> <input type="radio"/>	<b>2</b> <input type="radio"/>	<b>3</b> <input type="radio"/>	<b>4</b> <input type="radio"/>	<b>5</b> <input type="radio"/>	<b>6</b> <input type="radio"/>	<b>7</b> <input type="radio"/>	<b>8</b> <input type="radio"/>
<b>Sa.</b> 28.09. 2024	<b>1</b> <input type="radio"/>	<b>2</b> <input type="radio"/>	<b>3</b> <input type="radio"/>	<b>4</b> <input type="radio"/>	<b>5</b> <input type="radio"/>	<b>6</b> <input type="radio"/>	<b>7</b> <input type="radio"/>	<b>8</b> <input type="radio"/>
<b>So.</b> 29.09. 2024	<b>1</b> <input type="radio"/>	<b>2</b> <input type="radio"/>	<b>3</b> <input type="radio"/>	<b>4</b> <input type="radio"/>	<b>5</b> <input type="radio"/>	<b>6</b> <input type="radio"/>	<b>7</b> <input type="radio"/>	<b>8</b> <input type="radio"/>



**Arbeiter-Samariter-Bund**