



Zu Hause genießen ...



Menü	1 Tagessuppe Lieferung nur mit Hauptgericht	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker (teilw. mit Angabe der Broteinheiten)	5 Leckerer mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Mo. 06.07. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	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	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln 3,7 BE A1, C, G, L	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, M	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M	Fruchtiges Joghurtdessert
Di. 07.07. 2026	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Currywurst vom Schwein mit Kartoffelspalten M	Hühnersuppentopf »Hausmacher Art« gewürfeltes Huhnfleisch mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten A1, C	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln 3,4 BE A1, G, L, M	Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln 3,0 BE A1, C, G, L, M	Rucola-Spinat-Spaghetti mit Grillgemüse, abgeschmeckt mit Pesto mediterraner Art aus Rucola und Spinat H1, A1	Bauernsalat »Griechische Art« G, L	Frisches Obst der Saison
Mi. 08.07. 2026	Kartoffel-Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. G, L	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln G, L, M	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C	Spaghetti »Napoli Art« mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße 6,1 BE A1, C, G	Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln 3,1 BE A1, C, G, L	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N	Karottensalat 	Feiner Pudding
Do. 09.07. 2026	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße A1, G, L	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	Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln 3,2 BE A1, C, L	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis C, G	Gurkensalat »Special« C, G, M	Süßes Gebäck
Fr. 10.07. 2026	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen A1, C, G, L	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	Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis 3,8 BE C, G, L	»Sieben-Schwaben-Topf« paniertes Schweineschnitzel, Maultasche und Schweinelendchen in Rahmsoße, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M	Fruchtiges Joghurtdessert
Sa. 11.07. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	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	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch 3,2 BE L, M	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohngengemüse, Salzkartoffeln 3,0 BE G, L, O	Spaghetti »Carbonara« in milder Käsesoße, verfeinert mit geröstetem Speck A1, G, L	Bauernsalat »Griechische Art« G, L	Frisches Obst der Saison
So. 12.07. 2026	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	Truthahnschnitzel »natur« in Rahmsoße, Fingermöhrchen und Erbsen, Langkornreis C, G, L	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln 4,2 BE A1, C, G	Schweinebraten »Hausmacher Art« in feiner Bratensoße, Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle 3,3 BE A1, C, G, L, M	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis A1, G, L	Karottensalat 	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
 = vegan
 = enthält Rindfleisch
 = enthält
Schweinefleisch
 = enthält Geflügel
 = enthält Fisch
 = enthält Alkohol
 = enthält Gluten
 = enthält Laktose
 = würzige Knoblauchnote

Zusatzstoffe:
 = mit Farbstoff
 = mit Konservierungsstoff
 = mit Antioxidationsmittel
 = geschwefelt
 = mit Nitrtpökelsalz
 = mit Phosphat
 = mit Süßungsmittel(n)
 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Kennzeichnungen:
 = Angepasste Vollkost
(g.g.A.) = geschützte geografische Angabe
Allergen-kennzeichnungen:
siehe Rückseite Preisliste



Speisekarte

06. bis 19. Juli 2026

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 22. Juni 2026 ab.

Menü	1 Tagessuppe Lieferung nur mit Hauptgericht	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker (teilw. mit Angabe der Broteinheiten)	5 Leckeres mit BE-Angabe	6 Unsere besonde- ren Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Mo. 13.07. 2026	Kartoffel- Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel- Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse.   G, L	Schweinegulasch »Hausfrauen Art« mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln    A1, G, L ⑦	Wildlachs glasiert, in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüsereis    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. 14.07. 2026	Broccoli- Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli.   G	Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln    A1, C, G, L, M ③	Hähnchenbrustfilet »natur« in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree   G, L	Hackbraten in Kräutersoße dazu grüne Bohnen »naturell« und Salzkartoffeln 3,7 BE     A1, C, G, L (AK)	Spiegeleier in Senfsoße Salzkartoffeln 3,6 BE    A1, C, G, M (AK) ⑩	Herzhafte Pfannkuchen 3 Pfannkuchen aus eigener Herstellung, mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse    A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw«  C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Mi. 15.07. 2026	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. 16.07. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln   C, G (AK)	2 Kalbsbratwürste in Soße, Spinat und Kartoffelpüree    G, L	Schwäbische Maultaschen (g.g.A.) in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze 5,5 BE   A1, C, L ⑦	Nudel-Pfanne mit Lachsfiletstücken Lachsfiletstücke mit Penne- Nudeln, Blattspinat, Zucchiniwür- feln und Cherrytomaten 3,9 BE    A1, D, G (AK)	Hühnerfrikassee mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis   C, G	Karottensalat   ② ③	Feiner Pudding
Fr. 17.07. 2026	Tomaten- Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern    A1, C, G	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße    A1, G	Panierte Jagdwurst mit Tomatensoße, Maccaroni    A1, C, G, L, M, N ⑦	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. 18.07. 2026	Kartoffel- Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel- Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse.   G, L	Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel)    A1, G (AK) ⑩	Hacksteak in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln    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, Gemüseaultaschen und Band- nudeln mit Pilzrahmsoße, mit Weißwein     A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw«  C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
So. 19.07. 2026	Broccoli- Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli.   G	Paniertes Schweine- schnitzel »Jäger Art« goldgelb gebacken in Champig- nonsoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln    A1, G, L	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln     A1, G, L ③ 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-Seelachsfiletschnitte mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln    D, G	Bauernsalat »Griechische Art«    G, L ② ③	Frisches Obst der Saison

Bestellschein

7

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. Juli 2026

KW 28

Bestellschein

7

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. Juli 2026

KW 29

Mo. 06.07. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Mo. 13.07. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Di. 07.07. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Di. 14.07. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Mi. 08.07. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Mi. 15.07. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Do. 09.07. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Do. 16.07. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Fr. 10.07. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Fr. 17.07. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
Sa. 11.07. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Sa. 18.07. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
So. 12.07. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	So. 19.07. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon

