



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 Leckeres mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Mo. 13.04. 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 C, G, L 3,7 BE	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln A1, C, G, L 3,7 BE	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, M	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Di. 14.04. 2026	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Currywurst vom Schwein mit Kartoffelspalten neu M ③	Hühnersuppentopf »Hausmacher Art« gewürfeltes Huhnfleisch mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten A1, C	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln A1, G, L, M 3,4 BE	Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln A1, C, G, L, M 3,0 BE	Rucola-Spinat-Spaghetti mit Grillgemüse, abgeschmeckt mit Pesto mediterraner Art aus Rucola und Spinat H1, A1	Bauernsalat »Griechische Art« G, L ② ③	Frisches Obst der Saison
Mi. 15.04. 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 ③	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C	Spaghetti »Napoli Art« mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße A1, C, G 6,1 BE	Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln A1, C, G, L 3,1 BE	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N ③ ⑦	Karottensalat ② ③	Feiner Pudding
Do. 16.04. 2026	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße neu A1, G, L	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	Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln A1, C, L 3,2 BE	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis C, G	Gurkensalat »Special« C, G, M ②	Süßes Gebäck
Fr. 17.04. 2026	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen 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	Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis C, G, L 3,8 BE	»Sieben-Schwaben-Topf« paniertes Schweineschnitzel, Maultasche und Schweinelendchen in Rahmsoße, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L ③ ⑦	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Sa. 18.04. 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 ⑦	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch L, M 3,2 BE	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohngemüse, Salzkartoffeln G, L, O ③ ⑤	Spaghetti »Carbonara« in milder Käsesoße, verfeinert mit geröstetem Speck A1, G, L ③ ⑦	Bauernsalat »Griechische Art« G, L ② ③	Frisches Obst der Saison
So. 19.04. 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 ⑦	Truthahnschnitzel »natur« in Rahmsoße, Fingermöhrchen und Erbsen, Langkornreis C, G, L	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln A1, C, G 4,2 BE	Schweinebraten »Hausmacher Art« in feiner Bratensoße, Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle A1, C, G, L, M 3,3 BE	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis A1, G, L ③ 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
 = vegan
 = enthält Rindfleisch
 = enthält
 = enthält Geflügel
 = enthält Fisch
 = enthält Alkohol
 = enthält Gluten
 = enthält Laktose
 = würzige Knoblauchnote

Zusatzstoffe:
① = mit Farbstoff
② = mit Konservierungsstoff
③ = mit Antioxidationsmittel
⑤ = geschwefelt
⑦ = mit Nitrtpökelsalz
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

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 besonde- ren Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Mo. 20.04. 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, Gemüseis    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 Gemüseudeln 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. 21.04. 2026	Broccoli- Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli.   G	Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln wieder da!   A1, C, G, L, M ③	Hähnchenbrustfilet »natur« in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree   G, L	Hackbraten in Kräutersoße dazu grüne Bohnen »naturell« und Salzkartoffeln neu 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. 22.04. 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. 23.04. 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. 24.04. 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 Gemüseinlage 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. 25.04. 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 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, Gemüseaultaschen und Band- nudeln mit Pilzrahmsoße, mit Weißwein   A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw«  C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
So. 26.04. 2026	Broccoli- Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli.   G	Paniertes Schweine- schnittzel »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

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

13. bis 19. April 2026

KW 16

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



20. bis 26. April 2026

KW 17

Mo. 13.04. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Mo. 20.04. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Di. 14.04. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Di. 21.04. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Mi. 15.04. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Mi. 22.04. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Do. 16.04. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Do. 23.04. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Fr. 17.04. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Fr. 24.04. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Sa. 18.04. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Sa. 25.04. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
So. 19.04. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	So. 26.04. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon





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 Leckeres mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Mo. 27.04. 2026	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	Gemüse Eintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln 1,4 BE L	Stroganoff-Topf geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	Karottensalat 	Feiner Pudding
Di. 28.04. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben A1, C, G, L	Kartoffelsuppe »Norddeutsche Art« mit geschnittener Bockwurst L, M	Gebackene Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 4,4 BE A1, D, G	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce 3,8 BE G, L	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G	Gurkensalat »Special« C, G, M	Süßes Gebäck
Mi. 29.04. 2026	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln neu A1, G, L	Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaultaschen Karotten, Paprika, Erbsen, Mais und Champignons A1, C, L	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle neu 4,3 BE A1, C, G, L	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln 3,3 BE A1, G, L	Süßkartoffel-Curry mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen und Lauchzwiebeln, dazu Basmati-Reis 	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M	Fruchtiges Joghurtdessert
Do. 30.04. 2026	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	Hähnchenbrust in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüseris 3,7 BE -	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
Maifeiertag Fr. 01.05. 2026	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, buntes Gemüse und Spiralnudeln neu A1, C	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesauce 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, Kräutersauce, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, M	Karottensalat 	Feiner Pudding
Sa. 02.05. 2026	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-Käsesauce mit Broccoliroschen und Kartoffelpüree G, L	Gurkensalat »Special« C, G, M	Süßes Gebäck
So. 03.05. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsauce mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüseris G, L, M	Kartoffelküchle mit Champignonsoße wieder da! A1, C, G, L	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen neu 4,2 BE A1, A3, C, G, L	Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersauce, Salzkartoffeln 3,1 BE G	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in feiner Rahmsauce, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe A5, A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M	Fruchtiges Joghurtdessert

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 Nitritpökelsalz
 = 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

27. April bis 10. Mai 2026

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 13. April 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. 04.05. 2026	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, Gemüserais 🥩 L	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln neu 4,0 BE 🍄🥛🌿 A1, 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. 05.05. 2026	Kartoffel- Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel- Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. 🍄🥛 G, L	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis 🥩🌿 A1, C, L	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken 🥩🌿 A1, C, M, N (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 Hähnchenbrust- filet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln 🐔🥛🌿 A1, G	Karottensalat 🍄🌿 (2) (3)	Feiner Pudding
Mi. 06.05. 2026	Broccoli- Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. 🍄🥛 G	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) neu 🍄🥛🌿 A1, C, G (AK) (9)	Schmandschnitzel »Hessische Art« paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln 🥩🥛🌿 A1, C, G, L	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln neu 3,0 BE 🐟🥛 D, G, L, M (AK)	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch 3,3 BE 🥩🌿 A1, C (AK)	Putengeschnitzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüserais 🥩🐔🥛🌿 A1, G, L (3) (7)	Gurkensalat »Special« 🍄🥛👉 C, G, M (2)	Süßes Gebäck
Do. 07.05. 2026	Steinpilz- Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert 🍄🥛 G	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken 🥩🥛🌿 A1, G, L (3) (7)	Erbse Eintopf mit Wiener Würstchen 🥩🥩 L (3) (7)	Hähnchenfilets »Gärtnerin Art« in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis 4,2 BE 🐔🥛🌿 A1, G, L (AK)	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln 3,9 BE 🍄🥛🌿 A1, G, L (AK)	2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln 🥩🥩🌿 A1, C, L (3) (7)	Weißkrautsalat »Cole Slaw« 🍄 C, M (2) (3)	Fruchtiges Joghurtdessert
Fr. 08.05. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 🍄	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße neu 🍄🥛🌿 A1, C, G	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln 🥛🌿🐟 A1, C, D, G, L, M	Zartes Rindergeschnitzeltes »Stroganoff« mit »Hausmacher-Spätzle« 4,6 BE 🥩🥛🌿 A1, C, G, L, M (AK)	Hackbraten in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln 3,5 BE 🥩🥛🌿 A1, C, G, L (AK)	Kalbsgeschnitzeltes »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. 09.05. 2026	Tomaten- Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern 🍄🥛🌿 A1, C, G	Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein neu 🥩🌿 A1, C, L (AK)	Apfelstrudel mit Vanillesoße 🍄🥛🌿 A1, G	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 5,1 BE 🥩🥛🌿 A1, C, G, L (AK)	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Käse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfe-Spätzle 4,0 BE 🐔🥛🌿 A1, C, G, L (AK) (16)	Nudelplatte Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricotta- füllung in Kräuter-Sahnesoße 🍄🥛🌿 A1, C, G, L	Karottensalat 🍄🌿 (2) (3)	Feiner Pudding
Muttertag So. 10.05. 2026	Kartoffel- Spinatsuppe Unsere klassischeKartoffel- Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. 🍄🥛 G, L	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree 🍄🥛🌿 A1, G (AK)	Kasseler Braten in Soße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln wieder da! 🥩 L (3) (7)	Spaghetti Bolognese mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein 5,8 BE 🥩🥩🌿 A1, C, L	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln 3,4 BE 🥩🥛🌿 A1, G, L (AK)	2 Rinderrouladen »Haus- macher 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

2

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

27. April bis 03. Mai 2026

KW 18

Bestellschein

2

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. Mai 2026

KW 19

Mo. 27.04. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Di. 28.04. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Mi. 29.04. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Do. 30.04. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Maifeiertag								
Fr. 01.05. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Sa. 02.05. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
So. 03.05. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Mo. 04.05. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Di. 05.05. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Mi. 06.05. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Do. 07.05. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Fr. 08.05. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Sa. 09.05. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Muttertag								
So. 10.05. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon





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 Leckeres mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Mo. 11.05. 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 C, G, L 3,7 BE	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln A1, C, G, L 3,7 BE	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, M	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Di. 12.05. 2026	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Currywurst vom Schwein mit Kartoffelspalten M ③	Hühnersuppentopf »Hausmacher Art« gewürfeltes Huhnfleisch mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten A1, C	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln A1, G, L, M 3,4 BE	Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln A1, C, G, L, M 3,0 BE	Rucola-Spinat-Spaghetti mit Grillgemüse, abgeschmeckt mit Pesto mediterraner Art aus Rucola und Spinat H1, A1	Bauernsalat »Griechische Art« G, L ② ③	Frisches Obst der Saison
Mi. 13.05. 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 ③	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C	Spaghetti »Napoli Art« mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße A1, C, G 6,1 BE	Pilzragout »Böhmische Art« mit Serviettenknödeln A1, C, G, L 3,1 BE	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüesoße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N ③ ⑦	Karottensalat ② ③	Feiner Pudding
Christi Himmelfahrt Do. 14.05. 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 G, L 3,2 BE	Hacksteak in Bratensoße Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln A1, C, L 3,2 BE	Curryhuhn Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis C, G	Gurkensalat »Special« C, G, M ②	Süßes Gebäck
Fr. 15.05. 2026	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen 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	Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis C, G, L 3,8 BE	»Sieben-Schwaben-Topf« paniertes Schweineschnitzel, Maultasche und Schweinelendchen in Rahmsoße, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L ③ ⑦	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Sa. 16.05. 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 ⑦	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch L, M 3,2 BE	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohngengemüse, Salzkartoffeln G, L, O ③ ⑤	Spaghetti »Carbonara« in milder Käsesoße, verfeinert mit geröstetem Speck A1, G, L ③ ⑦	Bauernsalat »Griechische Art« G, L ② ③	Frisches Obst der Saison
So. 17.05. 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 ⑦	Truthahnschnitzel »natur« in Rahmsoße, Fingermöhrchen und Erbsen, Langkornreis C, G, L	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln A1, C, G 4,2 BE	Schweinebraten »Hausmacher Art« in feiner Bratensoße, Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle A1, C, G, L, M 3,3 BE	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis A1, G, L ③ ⑦	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:
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. Mai 2026

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 27. April 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 Leckerer mit BE-Angabe	6 Unsere besonde- ren Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Mo. 18.05. 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 Gemüse nudeln 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. 19.05. 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. 20.05. 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-Brocoligemüse 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. 21.05. 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, Zucchiniwürfeln 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. 22.05. 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. 23.05. 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, Gemüsemautaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, mit Weißwein 🍄🍷🥔🌿 A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« 🍄 C, M ② ③	Fruchtiges Joghurtdessert
Pfingst- sonntag So. 24.05. 2026	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 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 🥔🍷 A1, C, G, L	Bauernsalat »Griechische Art« 🍄🥔👉 G, L ② ③	Frisches Obst der Saison

Bestellschein

3

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. Mai 2026

KW 20

Bestellschein

3

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. Mai 2026

KW 21

Mo. 11.05. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8		Mo. 18.05. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	
Di. 12.05. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8		Di. 19.05. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	
Mi. 13.05. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8		Mi. 20.05. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	
Christi Himmelfahrt Do. 14.05. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8		Do. 21.05. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	
Fr. 15.05. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8		Fr. 22.05. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	
Sa. 16.05. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8		Sa. 23.05. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	
So. 17.05. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8		Pfingst- sonntag So. 24.05. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon





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 Leckeres mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Pfingstmontag Mo. 25.05.2026	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	Gemüse Eintopf 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. 26.05.2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben A1, C, G, L	Kartoffelsuppe »Norddeutsche Art« mit geschnittener Bockwurst L, M	Gebackene Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 4,4 BE A1, D, G	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce 3,8 BE G, L	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesauce mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G	Gurkensalat »Special« C, G, M	Süßes Gebäck
Mi. 27.05.2026	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln A1, G, L	Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaultaschen Karotten, Paprika, Erbsen, Mais und Champignons A1, C, L	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle 4,3 BE A1, C, G, L	Sahnegeschmortes vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln 3,3 BE A1, G, L	Süßkartoffel-Curry mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen und Lauchzwiebeln, dazu Basmati-Reis 	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M	Fruchtiges Joghurt Dessert
Do. 28.05.2026	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 Vanillesauce A1, C, G	Hähnchenbrust in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüsereis 3,7 BE -	Alaska-Seelachsfilet in Senfsauce mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln 3,6 BE D, G, M	Schweineschnitzel »Mailänder Art« paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüse-Soße und Gabelspaghetti A1, C, G, L, M, N	Bauernsalat »Griechische Art« G, L	Frisches Obst der Saison
Fr. 29.05.2026	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, buntes Gemüse und Spiralnudeln A1, C	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesauce 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, Kräutersauce, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, M	Karottensalat 	Feiner Pudding
Sa. 30.05.2026	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-Käsesauce mit Broccoli-roschen und Kartoffelpüree G, L	Gurkensalat »Special« C, G, M	Süßes Gebäck
So. 31.05.2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsauce mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüsereis G, L, M	Kartoffelküchle mit Champignonsoße A1, C, G, L	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen 4,2 BE A1, A3, C, G, L	Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersauce, Salzkartoffeln 3,1 BE G	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in feiner Rahmsauce, dazu buntes Gemüse natürlich und Eier-Knöpfe A5, A1, 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 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 Nitritpökelsalz
 = 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

25. Mai bis 07. Juni 2026

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 11. Mai 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. 01.06. 2026	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, Gemüserais 🥩 L	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln 4,0 BE 🍄🥣🌿 A1, 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. 02.06. 2026	Kartoffel- Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel- Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. 🍄🥣 G, L	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis 🥩🌿 A1, C, L	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken 🥩🌿 A1, C, M, N (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 Hähnchenbrust- filet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln 🐔🥣🌿 A1, G	Karottensalat 🍄🌿 (2) (3)	Feiner Pudding
Mi. 03.06. 2026	Broccoli- Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. 🍄🥣 G	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) 🍄🥣🌿 A1, C, G (AK) (9)	Schmandschnitzel »Hessische Art« paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln 🥩🥣🌿 A1, C, G, L	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 3,0 BE 🐟🥣 D, G, L, M (AK)	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch 3,3 BE 🥩🌿 A1, C (AK)	Putengeschnetztes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüserais 🥩🐔🥣🌿 A1, G, L (3) (7)	Gurkensalat »Special« 🍄🥣👉 C, G, M (2)	Süßes Gebäck
Fronleich- nam Do. 04.06. 2026	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 🥩🥩 L (3) (7)	Hähnchenfilets »Gärtnerin Art« in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis 4,2 BE 🐔🥣🌿 A1, G, L (AK)	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln 3,9 BE 🍄🥣🌿 A1, G, L (AK)	2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln 🥩🥩🌿 A1, C, L (3) (7)	Weißkrautsalat »Cole Slaw« 🍄 C, M (2) (3)	Fruchtiges Joghurtdessert
Fr. 05.06. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 🍄	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße 🍄🥣🌿 A1, C, G	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln 🥣🌿🐟 A1, C, D, G, L, M	Zartes Rindergeschnetztes »Stroganoff« mit »Hausmacher-Spätzle« 4,6 BE 🥩🥣🌿 A1, C, G, L, M (AK)	Hackbraten in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln 3,5 BE 🥩🥣🌿 A1, C, G, L (AK)	Kalbsgeschnetztes »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. 06.06. 2026	Tomaten- Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern 🍄🥣🌿 A1, C, G	Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein 🥩🌿 A1, C, L (AK)	Apfelstrudel mit Vanillesoße 🍄🥣🌿 A1, G	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 5,1 BE 🥩🥣🌿 A1, C, G, L (AK)	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Käse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfe-Spätzle 4,0 BE 🐔🥣🌿 A1, C, G, L (AK) (16)	Nudelplatte Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricotta- füllung in Kräuter-Sahnesoße 🍄🥣🌿 A1, C, G, L	Karottensalat 🍄🌿 (2) (3)	Feiner Pudding
So. 07.06. 2026	Kartoffel- Spinatsuppe Unsere klassischeKartoffel- Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. 🍄🥣 G, L	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree 🍄🥣🌿 A1, G (AK)	Kasseler Braten in Soße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln 🥩 L (3) (7)	Spaghetti Bolognese mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein 5,8 BE 🥩🥩🌿 A1, C, L	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln 3,4 BE 🥩🥣🌿 A1, G, L (AK)	2 Rinderrouladen »Haus- macher Art«, mit Speck- und Zwiebelfüllung, in herzhafter Bratensoße, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln 🥩🥩🌿 A1, L, M (3) (7)	Gurkensalat »Special«	Süßes Gebäck

Bestellschein

4

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

Bestellschein

4

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

per E-Mail senden
menue-service@asb-mittelhessen.de



25. bis 31. Mai 2026

KW 22

01. bis 07. Juni 2026

KW 23

Pfingst- montag Mo. 25.05. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8		Mo. 01.06. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐			☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Di. 26.05. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8		Di. 02.06. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐			☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Mi. 27.05. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8		Mi. 03.06. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐			☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Do. 28.05. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8		Fronleich- nam Do. 04.06. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐			☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Fr. 29.05. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8		Fr. 05.06. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐			☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Sa. 30.05. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8		Sa. 06.06. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐			☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
So. 31.05. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8		So. 07.06. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐			☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon





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 Leckeres mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Mo. 08.06. 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 (AK)	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln 3,7 BE A1, C, G, L (AK)	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, M	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M (2) (3)	Fruchtiges Joghurtdessert
Di. 09.06. 2026	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Currywurst vom Schwein mit Kartoffelspalten M (3)	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 (AK)	Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln 3,0 BE A1, C, G, L, M (AK)	Rucola-Spinat-Spaghetti mit Grillgemüse, abgeschmeckt mit Pesto mediterraner Art aus Rucola und Spinat H1, A1	Bauernsalat »Griechische Art« G, L (2) (3)	Frisches Obst der Saison
Mi. 10.06. 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 (3)	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C	Spaghetti »Napoli Art« mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße 6,1 BE A1, C, G (AK)	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 (3) (7)	Karottensalat (2) (3)	Feiner Pudding
Do. 11.06. 2026	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße A1, G, L (AK)	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. 12.06. 2026	Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert G	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen 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 (3) (7)	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M (2) (3)	Fruchtiges Joghurtdessert
Sa. 13.06. 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 (7)	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch 3,2 BE L, M (AK)	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohngengemüse, Salzkartoffeln 3,0 BE G, L, O (3) (5)	Spaghetti »Carbonara« in milder Käsesoße, verfeinert mit geröstetem Speck A1, G, L (3) (7)	Bauernsalat »Griechische Art« G, L (2) (3)	Frisches Obst der Saison
So. 14.06. 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 (7)	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 (AK)	Schweinebraten »Hausmacher Art« in feiner Bratensoße, Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle 3,3 BE A1, C, G, L, M (AK)	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis A1, G, L (3) (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
 = vegan
 = enthält Rindfleisch
 = enthält Schweinefleisch
 = enthält Geflügel
 = enthält Fisch
 = enthält Alkohol
 = enthält Gluten
 = enthält Laktose
 = würzige Knoblauchnote

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

08. bis 21. Juni 2026

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 25. Mai 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. 15.06. 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. 16.06. 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. 17.06. 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-Brocoligemüse 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. 18.06. 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. 19.06. 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. 20.06. 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
Sommer- anfang So. 21.06. 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« ② ③	Frisches Obst der Saison

Bestellschein

5

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

08. bis 14. Juni 2026

KW 24

Bestellschein

5

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

per E-Mail senden
menue-service@asb-mittelhessen.de



15. bis 21. Juni 2026

KW 25

Mo. 08.06. 2026 12345678 ☐☐☐☐☐☐☐☐	Mo. 15.06. 2026 12345678 ☐☐☐☐☐☐☐☐
Di. 09.06. 2026 12345678 ☐☐☐☐☐☐☐☐	Di. 16.06. 2026 12345678 ☐☐☐☐☐☐☐☐
Mi. 10.06. 2026 12345678 ☐☐☐☐☐☐☐☐	Mi. 17.06. 2026 12345678 ☐☐☐☐☐☐☐☐
Do. 11.06. 2026 12345678 ☐☐☐☐☐☐☐☐	Do. 18.06. 2026 12345678 ☐☐☐☐☐☐☐☐
Fr. 12.06. 2026 12345678 ☐☐☐☐☐☐☐☐	Fr. 19.06. 2026 12345678 ☐☐☐☐☐☐☐☐
Sa. 13.06. 2026 12345678 ☐☐☐☐☐☐☐☐	Sa. 20.06. 2026 12345678 ☐☐☐☐☐☐☐☐
So. 14.06. 2026 12345678 ☐☐☐☐☐☐☐☐	Sommer-anfang So. 21.06. 2026 12345678 ☐☐☐☐☐☐☐☐

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon





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 Leckeres mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Mo. 22.06. 2026	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	Gemüse Eintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln 1,4 BE L	Stroganoff-Topf geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	Karottensalat 	Feiner Pudding
Di. 23.06. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben A1, C, G, L	Kartoffelsuppe »Norddeutsche Art« mit geschnittener Bockwurst L, M	Gebackene Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 4,4 BE A1, D, G	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsoße 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. 24.06. 2026	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln A1, G, L	Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaultaschen Karotten, Paprika, Erbsen, Mais und Champignons A1, C, L	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle 4,3 BE A1, C, G, L	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln 3,3 BE A1, G, L	Süßkartoffel-Curry mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen und Lauchzwiebeln, dazu Basmati-Reis 	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M	Fruchtiges Joghurtdessert
Do. 25.06. 2026	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	Hähnchenbrust in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüserais 3,7 BE -	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. 26.06. 2026	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, buntes Gemüse und Spiralnudeln A1, C	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesoße A1, C, G, L	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle 4,7 BE A1, C, G, L	Hähnchenbrustfilet in Apfelrahmsoße mit Steckrüben-Kohlrabigemüse und Kräuterreis 4,4 BE A1, G, L	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, M	Karottensalat 	Feiner Pudding
Sa. 27.06. 2026	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, Fingermöhrrchen, 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. 28.06. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüserais G, L, M	Kartoffelküchle mit Champignonsoße A1, C, G, L	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen 4,2 BE A1, A3, C, G, L	Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln 3,1 BE G	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in feiner Rahmsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe A5, A1, C, G, L	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M	Fruchtiges Joghurtdessert

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 Nitritpökelsalz
 = 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

22. Juni bis 05. Juli 2026

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 8. 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. 29.06. 2026	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 🥩 L	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln 4,0 BE 🍄🥣🌿 A1, 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. 30.06. 2026	Kartoffel- Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel- Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. 🍄🥣 G, L	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis 🥩🌿 A1, C, L	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken 🥩🌿 A1, C, M, N (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 Hähnchenbrust- filet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln 🐔🥣🌿 A1, G	Karottensalat 🍄🌿 (2) (3)	Feiner Pudding
Mi. 01.07. 2026	Broccoli- Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. 🍄🥣 G	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) 🍄🥣🌿 A1, C, G (AK) (9)	Schmandschnitzel »Hessische Art« paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln 🥩🥣🌿 A1, C, G, L	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 3,0 BE 🐟🥣 D, G, L, M (AK)	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch 3,3 BE 🥩🌿 A1, C (AK)	Putengeschnetztes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis 🥩🐔🥣🌿 A1, G, L (3) (7)	Gurkensalat »Special« 🍄🥣👉 C, G, M (2)	Süßes Gebäck
Do. 02.07. 2026	Steinpilz- Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert 🍄🥣 G	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken 🥩🥣🌿 A1, G, L (3) (7)	Erbse Eintopf mit Wiener Würstchen 🥩🥩 L (3) (7)	Hähnchenfilets »Gärtnerin Art« in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis 4,2 BE 🐔🥣🌿 A1, G, L (AK)	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln 3,9 BE 🍄🥣🌿 A1, G, L (AK)	2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln 🥩🥩🌿 A1, C, L (3) (7)	Weißkrautsalat »Cole Slaw« 🍄 C, M (2) (3)	Fruchtiges Joghurtdessert
Fr. 03.07. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 🍄	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße 🍄🥣🌿 A1, C, G	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln 🥣🌿🐟 A1, C, D, G, L, M	Zartes Rindergeschnetztes »Stroganoff« mit »Hausmacher-Spätzle« 4,6 BE 🥩🥣🌿 A1, C, G, L, M (AK)	Hackbraten in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln 3,5 BE 🥩🥣🌿 A1, C, G, L (AK)	Kalbsgeschnetztes »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. 04.07. 2026	Tomaten- Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern 🍄🥣🌿 A1, C, G	Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein 🥩🌿 A1, C, L (AK)	Apfelstrudel mit Vanillesoße 🍄🥣🌿 A1, G	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 5,1 BE 🥩🥣🌿 A1, C, G, L (AK)	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Käse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfe-Spätzle 4,0 BE 🐔🥣🌿 A1, C, G, L (AK) (16)	Nudelplatte Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricotta- füllung in Kräuter-Sahnesoße 🍄🥣🌿 A1, C, G, L	Karottensalat 🍄🌿 (2) (3)	Feiner Pudding
So. 05.07. 2026	Kartoffel- Spinatsuppe Unsere klassischeKartoffel- Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. 🍄🥣 G, L	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree 🍄🥣🌿 A1, G (AK)	Kasseler Braten in Soße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln 🥩 L (3) (7)	Spaghetti Bolognese mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein 5,8 BE 🥩🥩🌿 A1, C, L	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln 3,4 BE 🥩🥣🌿 A1, G, L (AK)	2 Rinderrouladen »Haus- macher 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

6

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

22. bis 28. Juni 2026

KW 26

Bestellschein

6

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

per E-Mail senden
menue-service@asb-mittelhessen.de



29. Juni bis 05. Juli 2026

KW 27

Mo. 22.06. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Mo. 29.06. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Di. 23.06. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Di. 30.06. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Mi. 24.06. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Mi. 01.07. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Do. 25.06. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Do. 02.07. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Fr. 26.06. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Fr. 03.07. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Sa. 27.06. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	Sa. 04.07. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
So. 28.06. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8	So. 05.07. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐		☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon





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 Leckeres 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 (AK)	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln 3,7 BE A1, C, G, L (AK)	Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, M	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M (2) (3)	Fruchtiges Joghurtdessert
Di. 07.07. 2026	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Currywurst vom Schwein mit Kartoffelspalten M (3)	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 (AK)	Schweineschnitzel »natur« in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln 3,0 BE A1, C, G, L, M (AK)	Rucola-Spinat-Spaghetti mit Grillgemüse, abgeschmeckt mit Pesto mediterraner Art aus Rucola und Spinat H1, A1	Bauernsalat »Griechische Art« G, L (2) (3)	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 (3)	Paniertes Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln A1, C	Spaghetti »Napoli Art« mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße 6,1 BE A1, C, G (AK)	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 (3) (7)	Karottensalat (2) (3)	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 (AK)	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. 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 (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 (3) (7)	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M (2) (3)	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 (7)	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch 3,2 BE L, M (AK)	Rindfleisch in Meerrettichsoße Bohngengemüse, Salzkartoffeln 3,0 BE G, L, O (3) (5)	Spaghetti »Carbonara« in milder Käsesoße, verfeinert mit geröstetem Speck A1, G, L (3) (7)	Bauernsalat »Griechische Art« G, L (2) (3)	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 (7)	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 (AK)	Schweinebraten »Hausmacher Art« in feiner Bratensoße, Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle 3,3 BE A1, C, G, L, M (AK)	Putengeschnetzeltes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüsereis A1, G, L (3) (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
 = vegan
 = enthält Rindfleisch
 = enthält
 = enthält Geflügel
 = enthält Fisch
 = enthält Alkohol
 = enthält Gluten
 = enthält Laktose
 = würzige Knoblauchnote

Zusatzstoffe:
(1) = mit Farbstoff
(2) = mit Konservierungsstoff
(3) = mit Antioxidationsmittel
(5) = geschwefelt
(7) = mit Nitritpökelsalz
(8) = mit Phosphat
(9) = mit Süßungsmittel(n)
(16) = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

Kennzeichnungen:
(AK) = 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 Leckerer 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-Brocoligemüse 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, Zucchiniwürfeln 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, Gemüsemautaschen und Bandnudeln 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 Champignonsoße, 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





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 Leckeres mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat Lieferung nur mit Hauptgericht	8 Dessert Lieferung nur mit Hauptgericht
Mo. 20.07. 2026	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	Gemüse Eintopf mit Rindfleisch Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln 1,4 BE L	Stroganoff-Topf geschnetzeltes Rindfleisch in sahniger Soße mit Champignons, Gurken und Zwiebeln, Spätzle mit Bröseln A1, C, G, L	Karottensalat 	Feiner Pudding
Di. 21.07. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben A1, C, G, L	Kartoffelsuppe »Norddeutsche Art« mit geschnittener Bockwurst L, M	Gebackene Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 4,4 BE A1, D, G	Kartoffel-Gemüsegericht mit Karotten, Broccoli und Blumenkohl in heller Rahmsauce 3,8 BE G, L	Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, Penne-Nudeln A1, G	Gurkensalat »Special« C, G, M	Süßes Gebäck
Mi. 22.07. 2026	Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern A1, C, G	Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln A1, G, L	Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaultaschen Karotten, Paprika, Erbsen, Mais und Champignons A1, C, L	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle 4,3 BE A1, C, G, L	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein, Pariser Karotten, Spätzle-Nudeln 3,3 BE A1, G, L	Süßkartoffel-Curry mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen und Lauchzwiebeln, dazu Basmati-Reis 	Weißkrautsalat »Cole Slaw« C, M	Fruchtiges Joghurt dessert
Do. 23.07. 2026	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	Hähnchenbrust in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüseris 3,7 BE -	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. 24.07. 2026	Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. G	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, buntes Gemüse und Spiralnudeln A1, C	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesauce 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, Kräutersauce, Petersilienkartoffeln A1, C, D, G, M	Karottensalat 	Feiner Pudding
Sa. 25.07. 2026	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-Käsesauce mit Broccoliroschen und Kartoffelpüree G, L	Gurkensalat »Special« C, G, M	Süßes Gebäck
So. 26.07. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsauce mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüseris G, L, M	Kartoffelküchle mit Champignonsoße A1, C, G, L	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen 4,2 BE A1, A3, C, G, L	Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersauce, Salzkartoffeln 3,1 BE G	Edles Festtagstöpfchen zartes Filet vom Schwein und Hähnchenmedaillons in feiner Rahmsauce, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe A5, A1, 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 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 Nitritpökelsalz
 = 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

20. Juli bis 02. August 2026

Bitte geben Sie Ihre Bestellung
spätestens am 6. Juli 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. 27.07. 2026	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, Gemüserais 🥩 L	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln 🍄🥣🌿 A1, 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. 28.07. 2026	Kartoffel- Spinatsuppe Unsere klassische Kartoffel- Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. 🍄🥣 G, L	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis 🥩🌿 A1, C, L	Schinken-Nudeln mit Rührei und magerem, rohem Schinken 🥩🌿 A1, C, M, N (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 Hähnchenbrust- filet »California Style« mit Nudeln in Sahnesoße, garniert mit Lauch, Käse und Pfirsichwürfeln 🐔🥣🌿 A1, G	Karottensalat 🍄🌿 (2) (3)	Feiner Pudding
Mi. 29.07. 2026	Broccoli- Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. 🍄🥣 G	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) 🍄🥣🌿 A1, C, G (AK) (9)	Schmandschnitzel »Hessische Art« paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln 🥩🥣🌿 A1, C, G, L	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 3,0 BE 🐟🥣 D, G, L, M (AK)	Nudeleintopf mit Broccoli, Karotten und gewürfeltem Schweinefleisch 3,3 BE 🥩🌿 A1, C (AK)	Putengeschnetztes »Försterin Art« in Sahnesoße mit Champignons, Gemüserais 🥩🐔🥣🌿 A1, G, L (3) (7)	Gurkensalat »Special« 🍄🥣👉 C, G, M (2)	Süßes Gebäck
Do. 30.07. 2026	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 🥩🥩 L (3) (7)	Hähnchenfilets »Gärtnerin Art« in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis 4,2 BE 🐔🥣🌿 A1, G, L (AK)	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln 3,9 BE 🍄🥣🌿 A1, G, L (AK)	2 Pfefferfrikadellen mit grünem Pfeffer garniert, in kräftiger Bratensoße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln mit Röstzwiebeln 🥩🥩🌿 A1, C, L (3) (7)	Weißkrautsalat »Cole Slaw« 🍄 C, M (2) (3)	Fruchtiges Joghurtdessert
Fr. 31.07. 2026	Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert 🍄	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße 🍄🥣🌿 A1, C, G	Fischstäbchen paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln 🥣🌿🐟 A1, C, D, G, L, M	Zartes Rindergeschnetztes »Stroganoff« mit »Hausmacher-Spätzle« 4,6 BE 🥩🥣🌿 A1, C, G, L, M (AK)	Hackbraten in Soße, mit Steckrübenstreifen in heller Soße, verfeinert mit Petersilie, dazu Salzkartoffeln 3,5 BE 🥩🥣🌿 A1, C, G, L (AK)	Kalbsgeschnetztes »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. 01.08. 2026	Tomaten- Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern 🍄🥣🌿 A1, C, G	Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein 🥩🌿 A1, C, L (AK)	Apfelstrudel mit Vanillesoße 🍄🥣🌿 A1, G	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 5,1 BE 🥩🥣🌿 A1, C, G, L (AK)	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Käse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfe-Spätzle 4,0 BE 🐔🥣🌿 A1, C, G, L (AK) (16)	Nudelplatte Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricotta- füllung in Kräuter-Sahnesoße 🍄🥣🌿 A1, C, G, L	Karottensalat 🍄🌿 (2) (3)	Feiner Pudding
So. 02.08. 2026	Kartoffel- Spinatsuppe Unsere klassischeKartoffel- Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. 🍄🥣 G, L	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree 🍄🥣🌿 A1, G (AK)	Kasseler Braten in Soße, grüne Bohnen, Salzkartoffeln 🥩 L (3) (7)	Spaghetti Bolognese mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein 5,8 BE 🥩🥩🌿 A1, C, L	Rahmgulasch vom Schwein, Blumenkohl, Zöpfli-Nudeln 3,4 BE 🥩🥣🌿 A1, G, L (AK)	2 Rinderrouladen »Haus- macher 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

8

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

20. bis 26. Juli 2026

KW 30

Bestellschein

8

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

per E-Mail senden
menue-service@asb-mittelhessen.de



27. Juli bis 02. August 2026

KW 31

Mo. 20.07. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Di. 21.07. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Mi. 22.07. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Do. 23.07. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Fr. 24.07. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Sa. 25.07. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
So. 26.07. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Mo. 27.07. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Di. 28.07. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Mi. 29.07. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Do. 30.07. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Fr. 31.07. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Sa. 01.08. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
So. 02.08. 2026	1	2	3	4	5	6	7	8
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ, Wohnort

Telefon

