



# Zu Hause genießen ...



Menü	1 Tagessuppe <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker <small>(teilw. mit Angabe der Broteinheiten)</small>	5 Leckerer mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	8 Dessert <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>
<b>Mo.</b> 07.07. 2025	<b>Kürbissuppe</b> mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert <b>neu</b>	<b>Chili con Carne (mild abgeschmeckt)</b> vom Rind mit Langkornreis	<b>Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße</b> Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln	<b>Zartes Gulasch vom Rind</b> in Champignonsoße, dazu Gemüse »Leipziger Allerlei« und Kartoffelklöße 3,7 BE	<b>Blumenkohl-Käse-Medaillon</b> mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln 3,7 BE	<b>Scholle</b> paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln	<b>Weißkrautsalat »Cole Slaw«</b>	<b>Fruchtiges Joghurtdessert</b>
<b>Di.</b> 08.07. 2025	<b>Tomaten-Rahmsuppe</b> mit Muschelnudeln und Kräutern	<b>Wurstpfanne »Jäger Art«</b> vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle	<b>Hühnersuppentopf »Hausmacher Art«</b> gewürfeltes Huhnfleisch mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten	<b>Geflügelfrikadellen in Soße</b> mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln 3,4 BE	<b>Schweineschnitzel »natur«</b> in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln 3,0 BE	<b>Rucola-Spinat-Spaghetti</b> abgeschmeckt mit mediterranem Pesto aus Rucola und Spinat, Grillgemüse	<b>Bauernsalat »Griechische Art«</b>	<b>Frisches Obst der Saison</b>
<b>Mi.</b> 09.07. 2025	<b>Kartoffel-Spinatsuppe</b> Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse.	<b>Geflügelbratwurst in herzhafter Soße</b> mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln	<b>Spaghetti »Napoli Art«</b> mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße 6,1 BE	<b>Pilzragout »Böhmische Art«</b> mit Serviettenknödeln 3,1 BE	<b>Schweineschnitzel »Mailänder Art«</b> paniert, mit Käse garniert, dazu fruchtige Tomaten-Gemüesoße und Gabelspaghetti	<b>Karottensalat</b>	<b>Feiner Pudding</b>
<b>Do.</b> 10.07. 2025	<b>Broccoli-Rahmsuppe</b> Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli.	<b>Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel</b> in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen	<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln 3,2 BE	<b>Hacksteak in Bratensoße</b> Blumenkohl naturell, Petersilienkartoffeln 3,2 BE	<b>Curryhuhn</b> Hühnerfleisch in milder Currysoße mit Ananas, Erbsen, Karotten und Champignons, dazu Reis	<b>Gurkensalat »Special«</b>	<b>Süßes Gebäck</b>
<b>Fr.</b> 11.07. 2025	<b>Steinpilz-Cremesuppe</b> mit Steinpilzen und Sahne verfeinert	<b>Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße</b> mit Schinken und Erbsen	<b>Kaiserschmarrn</b> hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott	<b>Alaska-Seelachsschnitte</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln 2,7 BE	<b>Hühnerfrikassee</b> Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis 3,8 BE	<b>»Sieben-Schwaben-Topf«</b> paniertes Schweineschnitzel, Maultasche und Schweinelendchen in Rahmsoße, Spätzle mit Bröseln	<b>Weißkrautsalat »Cole Slaw«</b>	<b>Fruchtiges Joghurtdessert</b>
<b>Sa.</b> 12.07. 2025	<b>Kürbissuppe</b> mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert <b>neu</b>	<b>Kleine Gemüserösti</b> dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip	<b>Maccaroni mit Tomatensoße</b> geschnittene Krakauer	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit Rindfleisch 3,2 BE	<b>Rindfleisch in Meerrettichsoße</b> Bohngemüse, Salzkartoffeln 3,0 BE	<b>Spaghetti »Carbonara«</b> in milder Käsesoße, verfeinert mit geröstetem Speck	<b>Bauernsalat »Griechische Art«</b>	<b>Frisches Obst der Saison</b>
<b>So.</b> 13.07. 2025	<b>Tomaten-Rahmsuppe</b> mit Muschelnudeln und Kräutern	<b>»Westfälisches Zwiebelfleisch« Zartes Rindfleisch</b> in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln	<b>Truthahnschnitzel „natur“</b> in Rahmsoße, Fingermöhren und Erbsen, Langkornreis	<b>Saftige Gemüsefrikadelle</b> mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln 4,2 BE	<b>Schweinebraten »Hausmacher Art«</b> in feiner Bratensoße, Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, dazu Spätzle 3,3 BE	<b>Putengeschnetzeltes »Försterin Art«</b> in Sahnesoße mit Champignons, Gemüserais	<b>Karottensalat</b>	<b>Feiner Pudding</b>

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

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

### Spezielle Kostformen

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

### Haben Sie Fragen?

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

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

Wir behalten uns Änderungen der Speisekarte vor. Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung. Alle Abbildungen stellen Serviervorschläge dar. Genaue Nährwertangaben für die einzelnen Menüs entnehmen Sie bitte den jeweiligen Menü-Etiketten oder erhalten Sie gerne auf Anfrage!

### Piktogramme:

- = vegetarische Menüs
- = enthält Rindfleisch
- = enthält Schweinefleisch
- = enthält Geflügel
- = enthält Fisch
- = würzige Knoblauchnote
- = enthält Alkohol
- = enthält Gluten
- = enthält Laktose

### Zusatzstoffe:

- ① = mit Farbstoff
- ② = mit Konservierungsstoff
- ③ = mit Antioxidationsmittel
- ⑤ = geschwefelt
- ⑦ = mit Nitritpökelsalz
- ⑧ = mit Phosphat
- ⑨ = mit Süßungsmittel(n)
- ⑩ = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)

### Kennzeichnungen:

Ⓜ = Angepasste Vollkost

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

**Allergen-kennzeichnungen:**  
siehe Rückseite Preisliste

# Speisekarte

07. bis 20. Juli 2025

Bitte geben Sie Ihre Bestellung  
spätestens am 23. Juni 2025 ab.

Menü	1 Tagessuppe <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	2 Unsere Tagesempfehlung	3 Die gute Hausmannskost	4 Leicht und lecker <small>(teilw. mit Angabe der Proteinheiten)</small>	5 Leckerer mit BE-Angabe	6 Unsere besonderen Spezialitäten	7 Beilagensalat <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>	8 Dessert <small>Lieferung nur mit Hauptgericht</small>
<b>Mo.</b> 14.07. 2025	<b>Kartoffel-Spinatsuppe</b> Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. 🌿🥛 G, L	<b>Schweinegulasch »Hausfrauen Art«</b> mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln 🍷🥛🥔 A1, G, L ⑦	<b>Wildlachs</b> in Sahneseife, mit Zitrone verfeinert, Gemüse 🐔🥛🥔 A1, D, G	<b>Cremiger Vollmilch-Grießbrei</b> mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) 3,9 BE 🌿🥛🥔 A1, G (AK) ⑩	<b>Hähnchengeschnetzeltes</b> in Sahneseife mit Gemüsenudeln 3,3 BE 🐔🥛🥔 A1, C, G (AK) ⑩	<b>Hackfleischklößchen</b> in pikanter Zucchini-Paprikasoße, dazu Käse-Maccaroni 🍷🥛🥔 A1, C, G, L	<b>Gurkensalat »Special«</b> 🥒🥛🥔 C, G, M ②	<b>Süßes Gebäck</b>
<b>Di.</b> 15.07. 2025	<b>Broccoli-Rahmsuppe</b> Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli. 🌿🥛 G	<b>Gyros vom Schwein</b> auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis 🍷 M	<b>Hähnchenbrustfilet »natur«</b> in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree 🐔🥛 G, L	<b>»Himmel und Erde«</b> Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein 4,0 BE 🍷🥛🥔 A1, C, G, L (AK) ③	<b>Spiegeleier in Senfsoße</b> Salzkartoffeln 3,6 BE 🍷🥛🥔 A1, C, G, M (AK) ⑩	<b>Herzhafte Pfannkuchen</b> mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse 🍷🥛🥔 A1, C, G, L	<b>Weißkrautsalat »Cole Slaw«</b> 🌿 C, M ② ③	<b>Fruchtiges Joghurt dessert</b>
<b>Mi.</b> 16.07. 2025	<b>Steinpilz-Cremesuppe</b> mit Steinpilzen und Sahne verfeinert 🌿🥛 G	<b>Traditionell zubereitete Leberklöße</b> auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln 🍷🥛🥔 A1, C, G	<b>Käsespätzle</b> mit Zwiebelschmelze 🍷🥛🥔 A1, C, G, L	<b>Zartes Rindergeschnetzeltes »Stroganoff«</b> mit »Hausmacher-Spätzle« 4,6 BE 🍷🥛🥔 A1, C, G, L, M (AK)	<b>Hacksteak</b> in heller Soße mit Gurkenstreifen, Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln 4,0 BE 🍷🥛🥔 A1, C, G, L, M (AK)	<b>Kalbsgeschnetzeltes »Zürcher Art«</b> in Champignon-Sahneseife mit Weißwein abgeschmeckt, dazu Spätzle mit Bröseln 🍷🥛🥔 A1, C, G, L	<b>Bauernsalat »Griechische Art«</b> 🥒🥛🥔 G, L ② ③	<b>Frisches Obst der Saison</b>
<b>Do.</b> 17.07. 2025	<b>Kürbissuppe</b> mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert neu 🌿	<b>Schwäbische Maultaschen</b> (g.g.A.) in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze 🍷🥛 A1, C, L ⑦	<b>2 Kalbsbratwürste</b> in Soße, Spinat und Kartoffelpüree 🍷🥛🥔 G, L	<b>Rührei</b> mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln 3,6 BE 🌿🥛 C, G (AK)	<b>Nudel-Pfanne mit Lachsfiletstücken</b> Penne-Nudeln mit Lachsfiletstücken, Blattspinat, Zucchiniwürfeln und Cherrytomaten. 3,9 BE 🥛🥔🐔 A1, D, G (AK)	<b>Hühnerfrikassee</b> mit feinen Champignons, Erbsen und Karotten, dazu Reis 🐔🥛 C, G	<b>Karottensalat</b> 🌿🥒 ② ③	<b>Feiner Pudding</b>
<b>Fr.</b> 18.07. 2025	<b>Tomaten-Rahmsuppe</b> mit Muschelnudeln und Kräutern 🌿🥛🥔 A1, C, G	<b>Gefüllte Kartoffeltaschen</b> mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße 🍷🥛🥔 A1, G	<b>Panierte Jagdwurst</b> mit Tomatensoße, Maccaroni 🍷🥛🥔 A1, C, G, L, M, N ⑦	<b>Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln 4,0 BE 🐔🥛🥔 A1, D, G, L (AK)	<b>Fleischkäse</b> in Soße, mit Erbsen und Kartoffelpüree 3,1 BE 🍷🥛🥔 A1, G, L ⑦	<b>Rinderhacksteak</b> mit Karotten-Erbsen-Garnitur in Rahmbratensoße, dazu Petersilien-spätzle 🍷🥛🥔 A1, C, G, L	<b>Gurkensalat »Special«</b> 🥒🥛🥔 C, G, M ②	<b>Süßes Gebäck</b>
<b>Sa.</b> 19.07. 2025	<b>Kartoffel-Spinatsuppe</b> Unsere klassische Kartoffel-Spinatsuppe mit Sahne, verfeinert mit Käse. 🌿🥛 G, L	<b>Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei</b> mit Pflaumenkompott (mit Zucker(n) und Süßungsmittel) 🍷🥛🥔 A1, G (AK) ⑩	<b>Hacksteak</b> in Bratensoße, Bohnengemüse, Salzkartoffeln wieder da! 🍷🥛🥔 A1, C, L ③ ⑦	<b>Festtagssuppe mit Rindfleisch</b> und Grießnockerln 2,0 BE 🍷🥛🥔 A1, C, G, L (AK)	<b>Kesselgulasch</b> Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Broccoli und Hörnchennudeln 3,3 BE 🍷🥛 A1, C, L (AK)	<b>Herzhafter Nudelteller</b> Nudelkreation aus Käsespätzle »Allgäuer Art«, Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsoße, verfeinert mit Weißwein 🍷🥛🥔 A1, C, G, L	<b>Weißkrautsalat »Cole Slaw«</b> 🌿 C, M ② ③	<b>Fruchtiges Joghurt dessert</b>
<b>So.</b> 20.07. 2025	<b>Broccoli-Rahmsuppe</b> Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli 🌿🥛 G	<b>Paniertes Schweine-schnitzel »Jäger Art«</b> goldgelb gebacken in Champignonsoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln 🍷🥛🥔 A1, G, L	<b>Kohlroulade</b> mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln 🍷🥛🥔 A1, G, L ⑦	<b>Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße</b> mit Gemüse »Leipziger Allerlei« und Stampfkartoffeln 3,2 BE 🍷🥛 A1, C, G, L (AK)	<b>Zartes Kalbsgeschnetzeltes</b> Pastinakengemüse, Hörnchennudeln 4,3 BE 🍷🥛 A1, C, L (AK)	<b>Kräuterfisch</b> Alaska-Seelachsfilet mit Kräutercreme, garniert mit Käse, bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln 🍷🥛 D, G	<b>Bauernsalat »Griechische Art«</b> 🥒🥛🥔 G, L ② ③	<b>Frisches Obst der Saison</b>

# Bestellschein

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

Vergessen Sie bitte nicht, Ihren Namen einzutragen!

**07. bis 13. Juli 2025 KW 28**

<b>Mo.</b> 07.07. 2025	<b>1</b> <input type="checkbox"/>	<b>2</b> <input type="checkbox"/>	<b>3</b> <input type="checkbox"/>	<b>4</b> <input type="checkbox"/>	<b>5</b> <input type="checkbox"/>	<b>6</b> <input type="checkbox"/>	<b>7</b> <input type="checkbox"/>	<b>8</b> <input type="checkbox"/>
<b>Di.</b> 08.07. 2025	<b>1</b> <input type="checkbox"/>	<b>2</b> <input type="checkbox"/>	<b>3</b> <input type="checkbox"/>	<b>4</b> <input type="checkbox"/>	<b>5</b> <input type="checkbox"/>	<b>6</b> <input type="checkbox"/>	<b>7</b> <input type="checkbox"/>	<b>8</b> <input type="checkbox"/>
<b>Mi.</b> 09.07. 2025	<b>1</b> <input type="checkbox"/>	<b>2</b> <input type="checkbox"/>	<b>3</b> <input type="checkbox"/>	<b>4</b> <input type="checkbox"/>	<b>5</b> <input type="checkbox"/>	<b>6</b> <input type="checkbox"/>	<b>7</b> <input type="checkbox"/>	<b>8</b> <input type="checkbox"/>
<b>Do.</b> 10.07. 2025	<b>1</b> <input type="checkbox"/>	<b>2</b> <input type="checkbox"/>	<b>3</b> <input type="checkbox"/>	<b>4</b> <input type="checkbox"/>	<b>5</b> <input type="checkbox"/>	<b>6</b> <input type="checkbox"/>	<b>7</b> <input type="checkbox"/>	<b>8</b> <input type="checkbox"/>
<b>Fr.</b> 11.07. 2025	<b>1</b> <input type="checkbox"/>	<b>2</b> <input type="checkbox"/>	<b>3</b> <input type="checkbox"/>	<b>4</b> <input type="checkbox"/>	<b>5</b> <input type="checkbox"/>	<b>6</b> <input type="checkbox"/>	<b>7</b> <input type="checkbox"/>	<b>8</b> <input type="checkbox"/>
<b>Sa.</b> 12.07. 2025	<b>1</b> <input type="checkbox"/>	<b>2</b> <input type="checkbox"/>	<b>3</b> <input type="checkbox"/>	<b>4</b> <input type="checkbox"/>	<b>5</b> <input type="checkbox"/>	<b>6</b> <input type="checkbox"/>	<b>7</b> <input type="checkbox"/>	<b>8</b> <input type="checkbox"/>
<b>So.</b> 13.07. 2025	<b>1</b> <input type="checkbox"/>	<b>2</b> <input type="checkbox"/>	<b>3</b> <input type="checkbox"/>	<b>4</b> <input type="checkbox"/>	<b>5</b> <input type="checkbox"/>	<b>6</b> <input type="checkbox"/>	<b>7</b> <input type="checkbox"/>	<b>8</b> <input type="checkbox"/>

\_\_\_\_\_  
Name, Vorname

\_\_\_\_\_  
Straße, Nr.

\_\_\_\_\_  
PLZ, Wohnort

\_\_\_\_\_  
Telefon

# Bestellschein

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

per E-Mail senden:  
[menue-service@asb-mittelhessen.de](mailto:menue-service@asb-mittelhessen.de)



**14. bis 20. Juli 2025**    **KW 29**

<b>Mo.</b> 14.07. 2025	<b>1</b> <input type="radio"/>	<b>2</b> <input type="radio"/>	<b>3</b> <input type="radio"/>	<b>4</b> <input type="radio"/>	<b>5</b> <input type="radio"/>	<b>6</b> <input type="radio"/>	<b>7</b> <input type="radio"/>	<b>8</b> <input type="radio"/>
<b>Di.</b> 15.07. 2025	<b>1</b> <input type="radio"/>	<b>2</b> <input type="radio"/>	<b>3</b> <input type="radio"/>	<b>4</b> <input type="radio"/>	<b>5</b> <input type="radio"/>	<b>6</b> <input type="radio"/>	<b>7</b> <input type="radio"/>	<b>8</b> <input type="radio"/>
<b>Mi.</b> 16.07. 2025	<b>1</b> <input type="radio"/>	<b>2</b> <input type="radio"/>	<b>3</b> <input type="radio"/>	<b>4</b> <input type="radio"/>	<b>5</b> <input type="radio"/>	<b>6</b> <input type="radio"/>	<b>7</b> <input type="radio"/>	<b>8</b> <input type="radio"/>
<b>Do.</b> 17.07. 2025	<b>1</b> <input type="radio"/>	<b>2</b> <input type="radio"/>	<b>3</b> <input type="radio"/>	<b>4</b> <input type="radio"/>	<b>5</b> <input type="radio"/>	<b>6</b> <input type="radio"/>	<b>7</b> <input type="radio"/>	<b>8</b> <input type="radio"/>
<b>Fr.</b> 18.07. 2025	<b>1</b> <input type="radio"/>	<b>2</b> <input type="radio"/>	<b>3</b> <input type="radio"/>	<b>4</b> <input type="radio"/>	<b>5</b> <input type="radio"/>	<b>6</b> <input type="radio"/>	<b>7</b> <input type="radio"/>	<b>8</b> <input type="radio"/>
<b>Sa.</b> 19.07. 2025	<b>1</b> <input type="radio"/>	<b>2</b> <input type="radio"/>	<b>3</b> <input type="radio"/>	<b>4</b> <input type="radio"/>	<b>5</b> <input type="radio"/>	<b>6</b> <input type="radio"/>	<b>7</b> <input type="radio"/>	<b>8</b> <input type="radio"/>
<b>So.</b> 20.07. 2025	<b>1</b> <input type="radio"/>	<b>2</b> <input type="radio"/>	<b>3</b> <input type="radio"/>	<b>4</b> <input type="radio"/>	<b>5</b> <input type="radio"/>	<b>6</b> <input type="radio"/>	<b>7</b> <input type="radio"/>	<b>8</b> <input type="radio"/>



**Arbeiter-Samariter-Bund**