



Hilfe für ältere Bürger e.V.  
Menü-Service  
63263 Neu-Isenburg  
Tel.: 0 61 02 - 2 33 20  
Fax: 0 61 02 - 72 29 47



Ihr Menüservice bringt  
Ihnen den Genuss ins Haus.  
Guten Appetit!



# Bestellschein

Kalenderwoche: 10

Menü-angebot	1	6,65 €	2	7,35 €	3	5,95 €	4	6,35 €	5	5,70 €	6	5,75 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*	Kuchen				
	Mutters Küche	Gourmet Menüs	Leichte Vollkost für Diabetiker geeignet	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Tagesmenü	Mini-Menüs	Anzahl																			
Mo 06.03.	<b>Fischstäbchen</b> mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <sup>G,Fi,Me,La</sup> 4429	<b>Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“</b> in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <sup>G,Me,La,S</sup> 4779	<b>Deutsches Beefsteak</b> in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,Ei</sup> 4083 3,2 BE L	<b>Grüne-Bohnen-Eintopf</b> mit geschnittenem Rindfleisch <sup>S</sup> 4645 2,3 BE L	<b>Hackbällchen vom Schwein und Rind</b> in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln <sup>G,Ei,Me,La,S</sup> 4002	<b>Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <sup>G,Ei,Me,La,S,Sn</sup> 4553	Mo 06.03.																<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Di 07.03.	<b>Nudeln in Rahmsauce</b> mit Lauch und herzhaftem Schinken <sup>3,20,G,Me,La,S</sup> 4551	<b>Lammkeulenbraten „Provence“</b> in Kräutersoße, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Rosmarinkartoffeln <sup>G,S,Sn</sup> 4310	<b>Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung</b> dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <sup>G,Ei,Me,La</sup> 4543 4,5 BE L	<b>Geflügelbratwurst</b> in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>Me,La,S,Sn</sup> 4767 2,8 BE	<b>Bunte Geflügelpfanne</b> mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <sup>G,Ei,Me,La,S</sup> 4732	<b>Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs</b> in Senfsoße mit buntem Gemüsereis <sup>G,Fi,Me,La,Sn</sup> 4493	Di 07.03.																	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi 08.03.	<b>Traditionelle Leberklöße</b> auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <sup>G,Ei,Me,La</sup> 4074	<b>Filettöpfchen</b> (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersauce, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <sup>G,Ei,Me,La,S</sup> 4127	<b>Geflügelkugeln</b> in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <sup>G,Me,La,S,Sn</sup> 4768 3,1 BE L	<b>Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett</b> dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise <sup>G,Me,La,S</sup> 4561 4,0 BE	<b>„Sonntagsbraten“ vom Schwein</b> mit Rosenkohl und Tiroler Speckklößen <sup>20,G,Ei,Me,La,S,Sn</sup> 4117	<b>Hähnchenfilets</b> in feiner Sauerrahm-Kräutersauce, dazu Gemüse-Reis <sup>G,Me,La,S,Sn</sup> 4744	Mi 08.03.																	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do 09.03.	<b>Schweineschnitzel</b> mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsauce <sup>G,Me,La,S</sup> 4191	<b>Gedünstetes Buntbarschfilet in Dillsoße</b> dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln <sup>G,Fi,Me,La,S</sup> 4496	<b>Senfkrustenbraten vom Schwein</b> in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <sup>G,Ei,Me,La,S,Sn</sup> 4192 3,5 BE L	<b>Deutsches Beefsteak</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <sup>G,Ei,S,Sn</sup> 4023 3,6 BE L	<b>Rindfleisch in Meerrettichsoße</b> mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,Me,La</sup> 4210	<b>Hausgemachte Erbsensuppe</b> mit Räucherndchen vom Schwein <sup>3,20,S</sup> 4626	Do 09.03.																	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr 10.03.	<b>Rheinischer Sauerbraten vom Rind</b> mit Rosinensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <sup>G,Ei,Me,La,S</sup> 4260	<b>Gyros vom Schwein</b> auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis <sup>Sn</sup> 4138	<b>Cremige Erbsensuppe</b> mit Gemüseinlage <sup>G,Me,La,S</sup> 4683 3,3 BE L	<b>Schlemmerfilet „Florentin“</b> vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln <sup>G,Fi,Me,La,S</sup> 4424 2,6 BE L	<b>Milchreis mit fruchtigen Mandarinen</b> <sup>10,Me,La</sup> 4501	<b>Schweinebraten in herzhafter Soße</b> dazu Möhren in Schlemmersauce und Schnittlauch-Kartoffeln <sup>G,Me,La,Sn</sup> 4169	Fr 10.03.																	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa 11.03.	<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <sup>G,Ei,S</sup> 4584	<b>Pfifferlingstopf vom Rind</b> in Burgundersauce, dazu Pariser Karotten und Knöpfelspätzle <sup>20,G,Ei,S,Sn</sup> 4248	<b>Tafelspitz aus zartem Rindfleisch</b> in Schnittlauch-Rahmsauce mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln <sup>G,Me,La,S</sup> 4225 3,0 BE L	<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Pflaumenkompott <sup>10,G,Me,La</sup> 4513 3,9 BE L	<b>Linseneintopf „Hausfrauen Art“</b> mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <sup>3,20,S</sup> 4641	<b>Bratwurst vom Schwein in Soße</b> mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <sup>3,G,Ei,Me,La,S</sup> 4082	Sa 11.03.																	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So 12.03.	<b>Zwei Hähnchenoberkeulen</b> in Champignon-Paprikasauce mit Erbsen und Gabelspaghetti <sup>G,Me,La,S</sup> 4786	<b>Gedünstetes Lachsfilet</b> in Gurken-Rahmsauce, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>G,Fi,Me,La,S</sup> 4411	<b>Gedünsteter Alaska-Seelachs</b> in feiner Dillcremesauce mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>Fi,Me,La,S</sup> 4475 2,4 BE L	<b>Schweineschnitzel „Cordon bleu“</b> mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesauce <sup>3,20,G,Me,La,S</sup> 4182 5,6 BE	<b>Kalbshacksteak in cremiger Weißweinsauce</b> dazu Wirsinggemüse und Spätzle <sup>G,Ei,Me,La,S</sup> 4347	<b>Zarter Rinderbraten</b> in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <sup>Me,La,S,Sn</sup> 4231	So 12.03.																	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### Dessert- und Salatangebot

Das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Dessert: 0,95 €

\* kann enthalten 1, 3, Me, La

Salat: 1,30 €

\* kann enthalten 1, 2, 3, 10, G, Ei, Me, La, So, S, Sn

An Wochenenden und Feiertagen berechnen

wir einen Lieferaufschlag von 0,80 € pro Menü.

Servicepauschale 2,00 € pro Woche.

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n)  
10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ☒ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch  
Enthaltene Allergene: G = Glutenhaltiges Getreide K = Krebstiere Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch  
Sb = Sojabohnen Me = Milcheiweiß La = Laktose Sf = Schalenfrüchte S = Sellerie Sn = Senf  
Hier gibt es weitere Artikelinformationen: [www.apetito.de/Artikelinfo](http://www.apetito.de/Artikelinfo) oder fordern Sie bei Ihrem Mahlzeitendienst eine Zutatenliste an.

### Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)

BE = Menüs mit Informationen für Diabetiker (mit BE-Angaben und höchstens 35 g Fett)

### Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl unter der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,75 €

= Apfelkuchen <sup>G,Me,La</sup>

= Kirschkuchen <sup>G,Ei,Me,La</sup>

= Butterkuchen <sup>G,Me,La,Sf</sup>

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. .... Tel. ....

Name .....

Straße, Hausnr. ....

Wohnort .....

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken erhoben, verarbeitet und genutzt. Der Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen.



# Bestellschein

Kalenderwoche: 11



Hilfe für ältere Bürger e.V.  
 Menü-Service  
 63263 Neu-Isenburg  
 Tel.: 0 61 02 - 2 33 20  
 Fax: 0 61 02 - 72 29 47



Ihr Menüservice bringt  
 Ihnen den Genuss ins Haus.  
 Guten Appetit!



Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*	Kuchen
									Anzahl
Mo									
13.03.									
Di									
14.03.									
Mi									
15.03.									
Do									
16.03.									
Fr									
17.03.									
Sa									
18.03.									
So									
19.03.									

Menü-angebot	1	2	3	4	5	6
	<b>6,65 €</b> Mutters Küche	<b>7,35 €</b> Gourmet Menüs	<b>5,95 €</b> Leichte Vollkost für Diabetiker geeignet	<b>6,35 €</b> Menüs mit Informationen für Diabetiker	<b>5,70 €</b> Tagesmenü	<b>5,75 €</b> Mini-Menüs
Mo	<b>4148</b> Schweinebraten in einer Malz-Kümmelsoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse und Tiroler Speckklößen <sup>20,G,Ei,Me,La,S,Sn</sup>	<b>4332</b> Kalbsragout in Weißwein-Rahmsoße dazu Pariser Karotten mit Brokkoli und Kartoffelgratin <sup>G,Me,La,S</sup>	<b>4542</b> Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <sup>9,G,Ei,Me,La</sup>	<b>4606</b> Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <sup>3,20,S,Sn</sup>	<b>4098</b> Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <sup>G,Ei,Me,La,S</sup>	<b>4764</b> Gebratene Geflügelfleischbällchen in herzhafter Brokkoli-Rahmsoße mit Spiralnudeln <sup>G,Me,La,S,Sn</sup>
Di	<b>4509</b> Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <sup>G,Ei,E,Sb,Me,La,Sf</sup>	<b>4791</b> Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce dazu Salzkartoffeln <sup>20</sup>	<b>4124</b> Rahmgeschneitztes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,Me,La,S</sup>	<b>4734</b> Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rügen-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,Me,La,S,Sn</sup>	<b>4433</b> Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi <sup>G,Fi,Me,La,Sn</sup>	<b>4603</b> Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln
Mi	<b>4462</b> Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp <sup>G,Fi,Me,La,S,Sn</sup>	<b>4159</b> Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle <sup>G,Ei,Me,La,S</sup>	<b>4644</b> Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup>	<b>4221</b> Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <sup>20,G,S,Sn</sup>	<b>4533</b> In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <sup>10,G,Me,La</sup>	<b>4229</b> Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <sup>G</sup>
Do	<b>4205</b> Herzhafter Rindergulaschtopf <sup>G</sup>	<b>4269</b> Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle <sup>20,G,Ei,S,Sn</sup>	<b>4079</b> Kloppse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,Fi,Me,La,S</sup>	<b>4543</b> Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <sup>G,Ei,Me,La</sup>	<b>4624</b> Weiße Bohneneintopf <sup>S</sup>	<b>4430</b> Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <sup>G,Fi,Me,La</sup>
Fr	<b>4029</b> Schweinsplatte mit geschnittener Blutwurst und Schweinebauch dazu Sauerkraut mit Speck und Stampfkartoffeln mit Apfelspalten <sup>3,20,G,Me,La</sup>	<b>4758</b> Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln <sup>Me,La,S</sup>	<b>4465</b> Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <sup>G,Fi,Me,La,S</sup>	<b>4748</b> Putengeschneitztes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <sup>G,Ei,Me,La,S,Sn</sup>	<b>4594</b> Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <sup>G,Me,La</sup>	<b>4525</b> Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott <sup>G,Ei,Me,La</sup>
Sa	<b>4574</b> Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <sup>Me,La,S</sup>	<b>4197</b> Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln <sup>3,20</sup>	<b>4745</b> Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <sup>G,Me,La,S</sup>	<b>4537</b> In Vollmilch gekochter Milchreis mit Kirschsoße <sup>10,Me,La</sup>	<b>4088</b> Currywurst mit Kartoffelspalten <sup>3,Sn</sup>	<b>4099</b> Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>G,Ei,Me,La,S,Sn</sup>
So	<b>4458</b> Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,Me,La,S</sup>	<b>4455</b> Lachsfilet in feiner Buttersoße mit Brokkoli und einer Reis-Wildreiskombination <sup>G,Fi,Me,La,S</sup>	<b>4270</b> Saftiger Rinderschmorbraten in dunkler Bratensoße mit Rotkohl und Kartoffelklößen <sup>Ei,Me,La,Sn</sup>	<b>4102</b> Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>20,Me,La,S</sup>	<b>4747</b> Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <sup>G,Me,La,S</sup>	<b>4168</b> Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.

### Dessert- und Salatangebot

Das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Dessert: 0,95 €

\* kann enthalten 1, 3, Me, La

Salat: 1,30 €

\* kann enthalten 1, 2, 3, 10, G, Ei, Me, La, S, Sb, S, Sn

An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferaufschlag von 0,80 € pro Menü.

Servicepauschale 2,00 € pro Woche.

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n)  
 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ☒ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch  
 Enthaltene Allergene: G = Glutenhaltiges Getreide K = Krebstiere Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch  
 Sb = Sojabohnen Me = Milcheiweiß La = Laktose Sf = Schalenfrüchte S = Sellerie Sn = Senf  
 Hier gibt es weitere Artikelinformationen: [www.apetito.de/Artikelinfo](http://www.apetito.de/Artikelinfo) oder fordern Sie bei Ihrem Mahlzeitendienst eine Zutatenliste an.

Änderungen vorbehalten

### Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)  
 BE = Menüs mit Informationen für Diabetiker (mit BE-Angaben und höchstens 35 g Fett)

### Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,75 €

= Apfelkuchen <sup>G,Me,La</sup>

= Kirschkuchen <sup>G,Ei,Me,La</sup>

= Butterkuchen <sup>G,Me,La,Sf</sup>