



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 mit Herz



## Bestellschein

Kalenderwoche: 13

Menü-angebot	1 9,95 €		2 10,70 €		3 9,20 €		4 9,60 €		5 8,95 €		6 9,00 €		Menü	1	2	3	4	5	6	Des-sert*	Salat*	Kuchen
	Mutters Küche	Gourmet Menüs	Angepasste Vollkost für Diabetiker geeignet	Vegetarische Menüs	Tagesmenü	Mini-Menüs	Anzahl															
<b>Mo</b> 25.03.	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <sup>G,Fi,M,Me,La,Sn</sup> 4419	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,Fi,M,Me,La,S</sup> 4190	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <sup>S</sup> 4645	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <sup>G,Fi</sup> 4549	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <sup>G,Fi,M,Me,La,S</sup> 4780	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <sup>G,Fi,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> 4097	<b>Mo</b> 25.03.															
<b>Di</b> 26.03.	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <sup>G,Fi,M,Me,La,S</sup> 4745	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <sup>20,G,Fi,M,Me,La,S,Sn</sup> 4211	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle <sup>G,Fi,Ei</sup> 4145	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <sup>Ei,M,Me,La</sup> 4565	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken <sup>3,20,G,Fi,M,Me,La,S</sup> 4551	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln <sup>G,Fi,M,Me,La,S</sup> 4573	<b>Di</b> 26.03.															
<b>Mi</b> 27.03.	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,Fi,M,Me,La,S</sup> 4153	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <sup>Sb</sup> 4782	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rübengemüse, dazu Kartoffeln <sup>G,Fi,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> 4053	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse <sup>G,Fi,Ei,M,Me,La</sup> 4598	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <sup>G,Fi,Ei,M,Me,La</sup> 4074	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> 4231	<b>Mi</b> 27.03.															
<b>Do</b> 28.03.	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießknöckeln <sup>G,Fi,Ei,M,Me,La,S</sup> 4693	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <sup>3,20,G,Fi,M,Me,La,S</sup> 4182	Geflügelrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <sup>G,Fi,M,Me,La,S,Sn</sup> 4768	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip <sup>G,Fi,Ei,M,Me,La,S</sup> 4576	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <sup>10,G,Fi,M,Me,La</sup> 4533	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln <sup>G,Fi,F,M,Me,La</sup> 4434	<b>Do</b> 28.03.															
<b>Fr</b> Karfreitag 29.03.	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <sup>G,Fi,Ei,S</sup> 4584	Paniertes Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln <sup>G,Fi,F,M,Me,La,Sn</sup> 4402	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <sup>10,G,Fi,Ei,M,Me,La</sup> 4590	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage <sup>G,Fi,M,Me,La,S</sup> 4683	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <sup>G,Fi,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> 4080	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfel-Spätzle <sup>G,Fi,Ei,M,Me,La,S</sup> 4163	<b>Fr</b> Karfreitag 29.03.															
<b>Sa</b> 30.03.	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>3,20,M,Me,La,S</sup> 4102	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <sup>G,Fi,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> 4203	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <sup>G,Fi,M,Me,La,S</sup> 4747	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße <sup>G,Fi,G3,M,Me,La,S</sup> 4556	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>3,20,S,Sn</sup> 4614	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <sup>G,Fi,Ei,M,Me,La</sup> 4515	<b>Sa</b> 30.03.															
<b>So</b> Ostersonntag 31.03.	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale <sup>M,Me,La,Sn</sup> 4217	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <sup>G,Fi,Ei,M,Me,La</sup> 4319	Paniertes Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel <sup>G,Fi,F,M,Me,La,S,Sn</sup> 4472	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat <sup>G,Fi,Ei,M,Me,La,S</sup> 4595	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <sup>G,Fi,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> 4192	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <sup>G,Fi,M,Me,La,S</sup> 4755	<b>So</b> Ostersonntag 31.03.															

An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferaufschlag von 0,80 € pro Menü. Servicepauschale 2,50 € pro Woche.

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)  
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g 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 2,50 €

- = Apfelkuchen <sup>G,Fi,Ei,M,Me,La</sup>
- = Kirschkuchen <sup>10,G,Fi,Ei,M,Me,La,Sb</sup>
- = Butterkuchen <sup>G,Fi,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

Dessert- und Salatangebot  
Das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.  
Dessert \* kann enthalten <sup>1,2,3,G,Fi,G3,M,Me,La,Sb,Sd</sup> 1,50 €  
Salat \* kann enthalten <sup>1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd</sup> 1,95 €

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_  
Name \_\_\_\_\_  
Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_  
Wohnort \_\_\_\_\_

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ♁ = vegetarisch ♁ = ohne Gluten lt. Rezeptur ♁ = ohne Laktose lt. Rezeptur ✕ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g  
☞ = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fische G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

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: 14

**MEIN Verein**  
HfAB e.V. seit 1970

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



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menü	1	2	3	4	5	6	Des-sert*	Salat*	Kuchen
									Anzahl
<b>Mo</b>									<input type="checkbox"/>
<small>Ostermontag</small> 01.04.									<input type="checkbox"/>
<b>Di</b>									<input type="checkbox"/>
02.04.									<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b>									<input type="checkbox"/>
03.04.									<input type="checkbox"/>
<b>Do</b>									<input type="checkbox"/>
04.04.									<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b>									<input type="checkbox"/>
05.04.									<input type="checkbox"/>
<b>Sa</b>									<input type="checkbox"/>
06.04.									<input type="checkbox"/>
<b>So</b>									<input type="checkbox"/>
07.04.									<input type="checkbox"/>

Menü-angebot	1	9,95 €	2	10,70 €	3	9,20 €	4	9,60 €	5	8,95 €	6	9,00 €
	Mutter's Küche		Gourmet Menüs			Angepasste Vollkost für Diabetiker geeignet		Vegetarische Menüs		Tagesmenü		Mini-Menüs
<b>Mo</b>		<b>Rostbratwürstchen „Fränkische Art“</b> vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <sup>3,M,Me,La</sup>		<b>Alaska-Seelachs mit Spinat-Käse-Auflage</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln <sup>G,G1,F,M,Me,La</sup>		<b>Zartes Rindergeschnetzeltes</b> in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <sup>G,G1,S,Sn</sup>		<b>Spätzlepfanne</b> mit Rüben Gemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse <sup>G,G1,Ei,M,Me</sup>		<b>Chili con Carne (mild abgeschmeckt)</b> vom Rind mit Langkornreis <sup>S</sup>		<b>Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf</b> <sup>S</sup>
<small>Ostermontag</small> 01.04.	4021		4426		4275		4575		4030		4608	
<b>Di</b>		<b>Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käse-Soße</b> mit Schinken und Erbsen <sup>3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>		<b>Sauerbraten „Fränkischer Art“</b> in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>		<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Pflaumenkompott <sup>9,G,G1,M,Me,La</sup>		<b>Gefüllte Kartoffeltaschen</b> mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup>		<b>Deftiges Eisbein</b> auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <sup>3,20,M,Me,La</sup>		<b>Hähnchenfilets</b> in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>
02.04.	4578		4255		4513		4544		4144		4744	
<b>Mi</b>		<b>Süßer Kirschmichel</b> mit Vanillesoße <sup>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>		<b>Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße</b> dazu Broccoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>		<b>Hähnchencurry „Indische Art“</b> Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <sup>M,Me,La,Sn</sup>		<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <sup>M,Me,La,S</sup>		<b>Hackbällchen vom Schwein und Rind</b> in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>		<b>Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße</b> mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>
03.04.	4509		4159		4778		4574		4002		4099	
<b>Do</b>		<b>Tafelspitz aus zartem Rindfleisch</b> in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>		<b>Zwei Hähnchenoberkeulen</b> in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>		<b>Gedünsteter Alaska-Seelachs</b> in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>F,M,Me,La,S,Sn</sup>		<b>Trivellinudeln</b> mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup>		<b>Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein</b> in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sn</sup>		<b>Champignons in Rahmsoße</b> dazu Serviettenknödel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>
04.04.	4224		4784		4474		4545		4018		4580	
<b>Fr</b>		<b>Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“</b> mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel <sup>Fi</sup>		<b>Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße</b> mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>		<b>Deutsches Beefsteak</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <sup>G,G1,Ei,S,Sn</sup>		<b>Buntes Spargelgemüse-Ragout</b> in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>		<b>Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße</b> mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>		<b>Saftiges Kasseler in Bratensoße</b> mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <sup>3,20,G,G1,M,Me,La,S</sup>
05.04.	4406		4320		4023		4599		4458		4199	
<b>Sa</b>		<b>Hähnchenbrust in Rahmsoße</b> dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>		<b>Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <sup>G,G1,F,M,Me,La,S,Sn</sup>		<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup>		<b>Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel</b> in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rüben Gemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf <sup>G,G1,G4,M,Me,La,S</sup>		<b>Gyros vom Schwein</b> auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris <sup>Sn</sup>		<b>Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße</b> mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <sup>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>
06.04.	4796		4420		4644		4593		4138		4022	
<b>So</b>		<b>Röstzwiebelschnitzel vom Schwein</b> dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>		<b>Geschnittene Entenbrust</b> in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>		<b>Sauerrahmgulasch vom Schwein</b> mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>		<b>Herzhafter Spinatpfannkuchen</b> mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>		<b>Nudelpfanne „Asiatische Art“</b> mit Hähnchenbruststücken <sup>G,G1,Ei,Sb</sup>		<b>Rinderroulade mit Hackfleischfüllung</b> dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf <sup>G,G1,G2,M,Me,La,Sn</sup>
07.04.	4162		4308		4151		4570		4514		4212	

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

An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferaufschlag von 0,80 € pro Menü. Servicepauschale 2,50 € pro Woche.

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind) ● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g 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 2,50 €

- = Apfelkuchen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>
- = Kirschkuchen <sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb</sup>
- = Butterkuchen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

Dessert- und Salatangebot  
Das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.  
Dessert \* kann enthalten <sup>1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd</sup> 1,50 €  
Salat \* kann enthalten <sup>1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd</sup> 1,95 €

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ☒ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch ☒ = ohne Gluten lt. Rezeptur ☒ = ohne Laktose lt. Rezeptur ☒ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ☒ = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei=Eier E=Erdnüsse Fi=Fische G=Gluten G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer K=Krebstiere M=Milch (einschließlich Laktose) Me=Milchweiss La=Laktose S=Sellerie Sb=Soja Sd=Schwefeldioxid u. Sulfite Sf=Schalenfrüchte Sf1=Mandeln Sf2=Haselnüsse Sn=Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Änderungen vorbehalten