



# Bestellschein

Kalenderwoche: 20

**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
Mo									
13.05.									
Di									
14.05.									
Mi									
15.05.									
Do									
16.05.									
Fr									
17.05.									
Sa									
18.05.									
So									
19.05.									

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
Mo		<b>Feine Bratwurst vom Schwein</b> in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La,S</small>		<b>Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße</b> dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		<b>Putenschnitzel</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		<b>Erbentaler in Mehrsaatenpanade</b> dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüseris <small>G,G1,M,Me,La</small>		<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small>		<b>Saftiges Rindergulasch</b> in Champignonsoße mit Spiralnudeln <small>G,G1</small>
13.05.	4069		4183		4761		4592		4533		4229	
Di		<b>Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße</b> mit Gemüse-Nudeln <small>G,G1,M,Me,La</small>		<b>Herzhafter Krustenbraten vom Schwein</b> in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <small>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</small>		<b>Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“</b> mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		<b>Gefüllte Gemüseravioli</b> in einer Limetten-Rahmsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		<b>Linseintopf „Hausfrauen Art“</b> mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>3,20,S</small>		<b>Panierte Fischstäbchen</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,G1,F1,M,Me,La</small>
14.05.	4776		4120		4297		4571		4641		4430	
Mi		<b>Klassischer Leberkäse</b> vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>3,20,M,Me,La,S,Sn</small>		<b>Schlemmergeschnetzeltes vom Rind</b> in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		<b>Hähnchenbrust</b> in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüseris <small>M,Me,La,S,Sn</small>		<b>Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf</b> mit Steckrübe		<b>Gebratene Fischfrikadelle</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <small>G,G1,F1,M,Me,La</small>		<b>Goldgelbes Rührei</b> mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <small>Ei,M,Me,La</small>
15.05.	4085		4273		4400		4628		4415		4581	
Do		<b>Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“</b> mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,M,Me,La,S</small>		<b>Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße</b> dazu Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small>		<b>Hackbällchen</b> vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		<b>Kartoffel-Gemüse-Auflauf</b> mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		<b>Bandnudeln Carbonara</b> mit geräuchertem Speck in Käsesoße <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La</small>		<b>Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße</b> dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small>
16.05.	4609		4740		4095		4585		4507		4060	
Fr		<b>Topfenknödel mit Nougatcremefüllung</b> dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</small>		<b>Geschnittene Filets vom Buntbarsch</b> in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <small>F1,M,Me,La,Sn</small>		<b>Schweinebraten „Altdeutsche Art“</b> mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small>		<b>Linsenbällchen mit einer Perludel-Gemüse-Pfanne</b> dazu ein cremiger Joghurt-Dip <small>G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S</small>		<b>Bunte Geflügelpfanne</b> mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		<b>Zartes Rindergeschnetzeltes</b> mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>
17.05.	4500		4494		4158		4555		4732		4219	
Sa		<b>Panierter Alaska Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <small>G,G1,F1,M,Me,La,S</small>		<b>Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“</b> in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		<b>Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“</b> mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>		<b>Spaghetti „Napoli Art“</b> mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		<b>Rinderfrikadelle „Griechische Art“</b> dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		<b>Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen</b> mit Apfel-Quark-Füllung <small>9,G,G1,Ei,M,Me,La</small>
18.05.	4425		4765		4612		4321		4045		4542	
So		<b>Rheinischer Sauerbraten vom Rind</b> mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		<b>Filettöpfchen</b> (Schweine-medallion und Hähnchenfilets) in Feinschmecker-Soße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		<b>Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <small>F1,M,Me,La,Sn</small>		<b>Saftige Gemüsekartoffel</b> mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		<b>Panierter Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße</b> dazu Spiralnudeln <small>20,G,G1,Sn</small>		<b>Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage</b> dazu bunter Gemüseris <small>G,G1,M,Me,La,S</small>
19.05.	4260		4127		4432		4387		4131		4797	

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 G,G1,Ei,M,Me,La
- = Kirschkuchen 10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb
- = Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1

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