

Ihr Menüservice mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: **21**

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
Mo Pfingstmontag 20.05.	4516	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La	4417	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse F,M,Me,La	4226	Rindergulasch mit buntem Möhengemüse und Salzkartoffeln	4540	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S	4088	Currywurst mit Kartoffelspalten 3,Sn	4762	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La	Mo Pfingstmontag 20.05.										
Di 21.05.	4347	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	4221	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn	4778	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn	4594	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La	4024	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G,G1,Ei	4502	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Di 21.05.										
Mi 22.05.	4098	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	4748	Putengeschnitzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	4501	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La	4591	Gnocchi in einer Gemüse Mischung „Mediterrane Art“ G,G1,M,Me,La	4668	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur G,G1,M,Me,La	4233	Herzhaftes Rindergeschnitzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Mi 22.05.										
Do 23.05.	4758	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S	4108	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti 20,G,G1,M,Me,La,Sn	4577	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße G,G1,Ei,M,Me,La,S	4554	Goldgelbes Eieromelette in Käse Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	4512	Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La	4493	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüseris G,G1,F,M,Me,La,Sn	Do 23.05.										
Fr 24.05.	4154	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfespätzle 20,G,G1,Ei,Sn	4785	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln 20	4465	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln G,G1,F,M,Me,La,S	4587	Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	4081	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	4603	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Fr 24.05.										
Sa 25.05.	4076	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	4269	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind , dazu Rosenkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn	4621	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei	4560	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	4433	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,F,M,Me,La,Sn	4040	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Sa 25.05.										
So 26.05.	4263	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S	4411	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,F,M,Me,La,S	4189	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	4588	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße 5	4759	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	4168	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	So 26.05.										

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 €**

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=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 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: 22

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									
27.05.									
Di									
28.05.									
Mi									
29.05.									
Do									
30.05.									
Fr									
31.05.									
Sa									
01.06.									
So									
02.06.									

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	4365 Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle 3,20,G,G1,Ei,S	4751 Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	4124 Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	4548 Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	4523 Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	4790 Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn	27.05.						
Di	4386 Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelshmelze 20,G,G1,Ei,S	4202 Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	4429 Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,F,M,Me,La	4552 Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,G3,S	4767 Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn	4553 Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	28.05.						
Mi	4025 Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle 3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S	4334 Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	4524 Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La	4508 Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se	4001 Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei	4146 Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,G1,Ei,S	29.05.						
Do	4445 Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S	4407 Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi	4079 Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	4639 Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	4164 Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S	4557 Reibekuchen mit Apfelsmus G,G1,Ei	30.05.						
Fr	4462 Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,G1,F,M,Me,La,Sn	4176 Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	4610 Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	4558 Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La	4798 Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris	4082 Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	31.05.						
Sa	4539 Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La	4427 Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,F,M,Me,La	4061 Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	4543 Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La	4630 Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem M,Me,La	4792 Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	01.06.						
So	4117 Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	4210 Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La	4770 Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La	4562 Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reismilchpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße G,G1,Ei,M,Me,La,S	4013 Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S	4227 Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S	02.06.						

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 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