

Ihr Menüservice mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: **11**

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	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingerringen und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,Sn</small>	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <small>G,G1</small>	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Mo																
10.03.	4419	4190	4645	4549	4780	4097	Di																
Di	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <small>20,G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei</small>	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La</small>	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken <small>3,20,G,G1,M,Me,La,S</small>	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Di																
11.03.	4745	4211	4145	4565	4551	4573	Mi																
Mi	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb}	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small>	Mi																
12.03.	4153	4782	4053	4598	4074	4231	Do																
Do	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießknöckeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <small>3,20,G,G1,M,Me,La,S</small>	Geflügel-frikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small>	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>	Do																
13.03.	4693	4182	4768	4576	4533	4434	Fr																
Fr	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>	Paniertes Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <small>10,G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Fr																
14.03.	4584	4402	4590	4683	4080	4163	Sa																
Sa	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>3,20,M,Me,La,S</small>	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße <small>G,G1,G3,M,Me,La,S</small>	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,S,Sn</small>	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Sa																
15.03.	4102	4203	4747	4556	4614	4515	So																
So	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale <small>M,Me,La,Sn</small>	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Paniertes Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</small>	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	So																
16.03.	4217	4319	4472	4595	4192	4755	16.03.																

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 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 = 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 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: 12



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	Kalenderwoche: 12						Des-sert*	Salat*	Kuchen	Menü-angebot	1	2	3	4	5	6
	1	2	3	4	5	6					9,95 €	10,70 €	9,20 €	9,60 €	8,95 €	9,00 €
Mo										Mo	Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{3,M,Me,La}	Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln ^{G,G1,F,M,Me,La}	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{G,G1,S,Sn}	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse ^{G,G1,Ei,M,Me}	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ^S	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S
Di										Di	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen ^{3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpfespätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{9,G,G1,M,Me,La}	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße ^{G,G1,M,Me,La}	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{3,20,M,Me,La}	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}
Mi										Mi	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sf1}	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpfespätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn}	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S}	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}
Do										Do	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti ^{G,G1,M,Me,La,S}	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{F,M,Me,La,S,Sn}	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße ^{G,G1,M,Me,La}	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sn}	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}
Fr										Fr	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel ^{Fi}	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Ei,S,Sn}	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{3,20,G,G1,M,Me,La,S}
Sa										Sa	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{G,G1,F,M,Me,La,S,Sn}	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn}	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf ^{G,G1,G4,M,Me,La,S}	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris ^{Sn}	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{20,G,G1,Ei,M,Me,La,S}
So										So	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen ^{G,G1,Ei,Sb}	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf ^{G,G1,G2,M,Me,La,Sn}

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