



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: 35

Menü-angebot	1 9,95 €	2 10,70 €	3 9,20 €	4 9,60 €	5 8,95 €	6 9,00 €
	Mutters Küche	Gourmet Menüs	Angepasste Vollkost für Diabetiker geeignet	Vegetarische Menüs	Tagesmenü	Mini-Menüs
Mo	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle G, G1, Ei, S, 20, 3	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G, G1, M, Me, La, S, Sn	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G, G1, M, Me, La, S	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G, G1, M, Me, La, Sn	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G, G1, Ei, M, Me, La	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G, G1, M, Me, La, S, Sn
25.08.	 4365	 4751	 4124	 4548	 4523	 4790
Di	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze G, G1, Ei, S, 20	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbсен-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G, G1, M, Me, La, S, Sn	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G, G1, Fi, M, Me, La	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G, G1, S	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M, Me, La, S, Sn, 3	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn
26.08.	 4386	 4202	 4429	 4552	 4767	 4553
Mi	Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S, 20, 3	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott G, G1, Ei, M, Me, La, 10	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G, G1, Ei, M, Me, La, S, Se	Fleischklößchen vom Rind und Schwein mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G, G1, Ei	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G, G1, Ei, S
27.08.	 4025	 4334	 4524	 4508	 4001	 4146
Do	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G, G1, Sb, S	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La, S	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln G, G1, M, Me, La, S, 20	Reibekuchen mit Apfelmus G, G1, Ei
28.08.	 4445	 4407	 4079	 4639	 4164	 4557
Fr	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G, G1, Fi, M, Me, La, Sn	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G, G1, Ei, S	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G, G1, Ei, M, Me, La	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La, S
29.08.	 4462	 4176	 4610	 4558	 4798	 4082
Sa*	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M, Me, La	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln G, G1, K, Fi, M, Me, La, 20	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La, S	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G, G1, Ei, M, Me, La	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem M, Me, La	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis
30.08.	 4539	 4427	 4061	 4543	 4630	 4792
So*	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn, 20	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G, G1, M, Me, La	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingsspüree G, G1, M, Me, La, 20	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reinsnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße G, G1, Ei, M, Me, La, S	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G, G1, Ei, M, Me, La, S	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G, G1, Ei, S
31.08.	 4117	 4210	 4770	 4562	 4013	 4227

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)

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,80 Euro pro Menü.
Servicepauschale 2,50 Euro pro Woche.

Dessert- und Salatangebot

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

Dessert 1,50 Euro
Salat 1,95 Euro

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 Euro.

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

Änderungen vorbehalten

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen Anzahl
Mo								
25.08.								
Di								
26.08.								
Mi								
27.08.								
Do								
28.08.								
Fr								
29.08.								
Sa*								
30.08.								
So*								
31.08.								

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.

Bestellschein

Kalenderwoche: 36



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	Dessert Salat	Kuchen Anzahl
Mo							☐	☐
01.09.							☐	☐
Di							☐	☐
02.09.							☐	☐
Mi							☐	☐
03.09.							☐	☐
Do							☐	☐
04.09.							☐	☐
Fr							☐	☐
05.09.							☐	☐
Sa*							☐	☐
06.09.							☐	☐
So*							☐	☐
07.09.							☐	☐

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

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 wider-
sprechen.

Menü- angebot	1 9,95 €	2 10,70 €	3 9,20 €	4 9,60 €	5 8,95 €	6 9,00 €
	Mutters Küche	Gourmet Menüs	Angepasste Vollkost für Diabetiker geeignet	Vegetarische Menüs	Tagesmenü	Mini-Menüs
Mo	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill- Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmecker- gemüse und Petersilien- kartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,G1}	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahne- soße mit Gemüsein- lage, dazu Lang- kornreis G,G1,M,Me,La,S	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahm- spinat und Petersilien- kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn
01.09.	● L 4419	● 4190	● L 4645	● 4549	● L 4780	● L 4097
Di	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebel- soße, dazu grüne Bohnen und Salz- kartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn,20	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuter- spätzle G,G1,Ei	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken G,G1,M,Me,La,S,20,3	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S
02.09.	● L 4745	● 4211	● L 4145	● L 4565	● 4551	● L 4573
Mi	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilien- kartoffeln G,G1,M,Me,La,S	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 G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampf- kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilien- kartoffeln M,Me,La,S,Sn
03.09.	● 4153	● 4782	● L 4053	4598	4074	● L 4231
Do	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S,20,3	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salz- kartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott G,G1,M,Me,La,10	Gebackene Filetstücke vom Alaska- Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) dazu Kohlrabi-Erbsen- Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,F,M,Me,La
04.09.	● L 4693	● 4182	● L 4768	● 4576	● L 4533	● L 4434
Fr	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln G,G1,F,M,Me,La,Sn	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La,10	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseinlage G,G1,M,Me,La,S	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S
05.09.	● 4584	● L 4402	● L 4590	● L 4683	● L 4080	● L 4163
Sa*	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffel- püree M,Me,La,S,20,3	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,M,Me,La,S	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein S,Sn,20,3	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber- Füllung G,G1,Ei,M,Me,La
06.09.	● 4102	● 4203	● L 4747	● L 4556	4614	L 4515
So*	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,Sn	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffel- klöße G,G1,Ei,M,Me,La	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffel- würfel G,G1,F,M,Me,La,S,Sn	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat G,G1,Ei,M,Me,La,S	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabel- spaghetti G,G1,M,Me,La,S
07.09.	● L 4217	4319	● L 4472	● 4595	● L 4192	● 4755

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)

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,80 Euro pro Menü.
Servicepauschale 2,50 Euro pro Woche.

Dessert- und Salatangebot

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

Dessert 1,50 Euro
Salat 1,95 Euro

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 Euro.

= 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

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.

Änderungen vorbehalten