



| Menüangebot | 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 <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small> | Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmecker- gemüse und Petersilien- kartoffeln <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 Langkorn- reis <small>G,G1,M,Me,La,S</small> | Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahm- spinat und Petersilien- kartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> |
| 06.10. | 4419 | 4190 | 4645 | 4549 | 4780 | 4097 |
| Di | Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small> | Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebel- soße, dazu grüne Bohnen und Salz- kartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn,20</small> | Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuter- spätzle <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>G,G1,M,Me,La,S,20,3</small> | Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> |
| 07.10. | 4745 | 4211 | 4145 | 4565 | 4551 | 4573 |
| Mi | Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilien- kartoffeln <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 Stampf- kartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> | Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilien- kartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small> |
| 08.10. | 4153 | 4782 | 4053 | 4598 | 4074 | 4231 |
| Do | Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> | Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <small>G,G1,M,Me,La,S,20,3</small> | Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salz- kartoffeln <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>G,G1,M,Me,La,10</small> | Gebackene Filetstücke vom Alaska- Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen- Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln <small>G,G1,F,M,Me,La</small> |
| 09.10. | 4693 | 4182 | 4768 | 4576 | 4533 | 4434 |
| Fr | Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <small>G,G1,Ei,S</small> | Paniertes Alaska-Seelachs mit Kräuter- füllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumen- kohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln <small>G,G1,F,M,Me,La,Sn</small> | Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La,10</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> |
| 10.10. | 4584 | 4402 | 4590 | 4683 | 4080 | 4163 |
| Sa* | Kasselerbraten in Bratensoße mit Sauerkraut und Kartoffel- püree <small>M,Me,La,S,20,3</small> | Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <small>G,G1,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>S,Sn,20,3</small> | Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber- Füllung <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> |
| 11.10. | 4102 | 4203 | 4747 | 4556 | 4614 | 4515 |
| 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 Kartoffel- klöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> | Paniertes Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffel- würfel <small>G,G1,F,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 Gabel- spaghetti <small>G,G1,M,Me,La,S</small> |
| 12.10. | 4217 | 4319 | 4472 | 4595 | 4192 | 4755 |

| Menü | Kalenderwoche: 41 | | | | | | Dessert Kuchen | |
|------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | Salat | Anzahl |
| Mo | | | | | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 06.10. | <input type="checkbox"/> |
| Di | | | | | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 07.10. | <input type="checkbox"/> |
| Mi | | | | | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 08.10. | <input type="checkbox"/> |
| Do | | | | | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 09.10. | <input type="checkbox"/> |
| Fr | | | | | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 10.10. | <input type="checkbox"/> |
| Sa* | | | | | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 11.10. | <input type="checkbox"/> |
| So* | | | | | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 12.10. | <input type="checkbox"/> |

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

Änderungen vorbehalten

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.

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Bestellschein

Kalenderwoche: 42



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 | | | | | | Dessert Salat | Kuchen Anzahl |
|--------|---------------|---|---|---|---|---|------------------|------------------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | |
| Mo | | | | | | | | |
| 13.10. | | | | | | | | |
| Di | | | | | | | | |
| 14.10. | | | | | | | | |
| Mi | | | | | | | | |
| 15.10. | | | | | | | | |
| Do | | | | | | | | |
| 16.10. | | | | | | | | |
| Fr | | | | | | | | |
| 17.10. | | | | | | | | |
| Sa* | | | | | | | | |
| 18.10. | | | | | | | | |
| So* | | | | | | | | |
| 19.10. | | | | | | | | |

| 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 | Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{M,Me,La,3} | Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln ^{G,Gl,Fi,M,Me,La} | Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{G,Gl,S,Sn} | Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse ^{G,Gl,Ei,M,Me} | Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ^S | Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S |
| 13.10. | 4021 | 4426 | 4275 | 4575 | 4030 | 4608 |
| Di | Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,20,3} | Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} | In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{G,Gl,M,Me,La,9} | Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße ^{G,Gl,M,Me,La} | Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{M,Me,La,20,3} | Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn} |
| 14.10. | 4578 | 4255 | 4513 | 4544 | 4144 | 4744 |
| Mi | Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1} | Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle ^{G,Gl,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,Gl,Ei,M,Me,La,S} | Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn} |
| 15.10. | 4509 | 4159 | 4778 | 4574 | 4002 | 4099 |
| Do | Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} | Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti ^{G,Gl,M,Me,La,S} | Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn} | Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße ^{G,Gl,M,Me,La} | Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sn} | Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} |
| 16.10. | 4224 | 4784 | 4474 | 4545 | 4018 | 4580 |
| 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,Gl,M,Me,La,S} | Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,Gl,Ei,S,Sn} | Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} | Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} | Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S,20,3} |
| 17.10. | 4406 | 4320 | 4023 | 4599 | 4458 | 4199 |
| Sa* | Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} | Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Fi,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,Gl,Fi,M,Me,La,S} | Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris ^{Sn} | Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,20} |
| 18.10. | 4796 | 4420 | 4644 | 4593 | 4138 | 4022 |
| So* | Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn} | Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamicosoße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} | Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} | Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} | Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen ^{G,Gl,Ei,Sb} | Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf ^{G,Gl,G2,M,Me,La,Sn} |
| 19.10. | 4162 | 4308 | 4151 | 4570 | 4514 | 4212 |

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 widersprechen.

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,Gl,Ei,M,Me,La}
- = Kirschkuchen ^{10,G,Gl,Ei,M,Me,La,Sb}
- = Butterkuchen ^{G,Gl,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. Sulfit 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