

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



Menü-	1 9	,95 €	2	10,70 €	3	9,20 €	4	9,60 €	5	8,95 €	6	9,00 €
angebot	Mutters Küche	2	Gourmet Menüs		Angepasste Vollkost für Diabetiker geeignet		Vegetarische Menüs		Tagesmenü		Mini-Menüs	
Mo 22.09.	Hausgemachter Aprikosenm mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La	si d re m	Filetstücke vom Kabe oße (aus nachhaltige dazu eine Reis-Wild- eis-Kombination nit Gemüse FI,M,Me,La	er Fischwirtschaft)	Rindergulasch mit buntem Möh Salzkartoffeln	rengemüse und	Spaghetti mit g und einer Käse-T G,G1,Ei,M,Me,La,S	omaten-Garnitur	ŕ	Cartoffelspalten Sn,3	Gebratene Geflüge in Curry-Rahmsoße Spiralnudeln ^{G,G1,M,Me}	mit Gemüse, dazu
Di 23.09.	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle GGI,Ei,M,Me,La,S	R ir	Rinderroulade "Haus n Bratensoße mit Ap Salzkartoffeln ^{G,G1,S,Sn}		Hähnchencurry Hähnchen in eine Gemüse-Reis M.Me	er milden Currysoße, dazu		llandaise und Früh-	Drei Hackröllche vom Schwein in p Kräuter-Kartoffel	ikanter Paprikasoße mit	Goldgelb gebacken gefüllt mit roter G dazu Joghurt- soße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	
Mi 24.09.	Frikadelle vom Rind und Sc Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	n n	Putengeschnetzeltes nit Brokkoli und Möh nacher-Spätzle" "G1.EI,M,Me,La,S,Sn		Milchreis mit fru Mandarinen M,Me,l		Gnocchi in einer "Mediterrane Art	Gemüsemischung	Käse-Lauch-Sup	pe und einer Frühlings- 4668	Herzhaftes Rinderg "Stroganoff" mit Petersilien- kartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	
Do 25.09.	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, d Gemüsemischung und Salzkartoffeln M.Me,La,S * • L 4758	dazu eine d S k	Cchweineschnitzel N. Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen m Speck und Zwiebeln ukleine Kartoffelrösti	nit	Pasta Duett Cannelloni gefüll in Tomaten-Sahn und Penne in Käs Spinat-Soße G,G1,Ei	e-		omelette in Käsesoße ipziger Allerlei" und n 4554	Apfelstrudel mit	Vanillesoße GG1,M,Me,La	Gebackene Filetstü Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fi wirtschaft) in Senfs mit buntem Gemüse G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	sch- oße
Fr 26.09.	Gefüllter Schweinebraten in dazu Apfelrotkohl und Knöpf spätzle G,G1,Ei,Sn,20 4154	fle- ir k	Zwei Hähnchenoberk n feiner Rotweinsoße kartoffeln ²⁰ AZYN → 47	e, dazu Salz-		F vom Alaska-Seelachs Fischwirtschaft) mit nd Fi,Fi,M,Me,La,S	Cremiges Champ mit Spätzle G,G1,Ei,M	oignonragout M.Me,La,S 4587	Mini-Frikadellen vom Rind und Sch soße, dazu bayris Weißkohl-Gemüse und Stampfkartof GGI,Ei,M,Me,La,S,Sn	nwein in Zwiebel- ches e	Vegetarischer Möh mit feinen Kartoffel	
Sa* 27.09.	Grillschnecke vom Schwein mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,3 4076	d	Kräftiger Burgunder dazu Rosenkohl und S		Klassischer Hühn	nersuppentopf G,G1,Ei	Herzhafte Roser mit einer Apfel-Z	nkohl-Kartoffelpfanne Zwiebel Garnitur		in Senf-Buttersoße Fischwirtschaft) dazu	Klopse "Königsberg und Schwein in Kapernsoße mit S kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,Li	Salz-
So* 28.09.	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Ge "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße EI,M,Me,La,S	emüse (a	Gedünstetes Lachsfil aus verantwortungsv Gurken-Rahmsoße, da Rahmspinat und Salz- kartoffeln G.G1,FI,M.Me,La,S	voller Aquakultur) in azu -	Schweineschnitz dazu Erbsen und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Fingermöhren und	Kartoffelspalter in einer Tomaten		Zarte Hähnchent auf buntem Papri Kräuterkartoffeln	kagemüse und würzigen	Saftiger Schweinel dazu Rotkohl und S	praten in Bratensoße alzkartoffeln 4168

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 35 g 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.



= Kirschkuchen^{10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb}

= Butterkuchen^{G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1}

Bestellschein

Kalenderwoche: 39

	1	2	•	Л	_	C	Dessert	
Menü	1		3	4	ວ	6	Salat	Anzał
Mo		: :	: :	: :	: :	: :	:: ::	Ö
22.09.	::	::	::	::	::	::	: <u>:</u>	S :
Di	:	:1	:	:····1	:1	:		Ö
23.09.	ii	ii	ii	ii	ii	ii		6
Mi	::	::	::	::	::	·····:		Ö
24.09.	·	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·				· · · · · ·		6
Do	:1	:1		1	1	:····1		Ö
25.09.	ii		ii			ii		
Fr	·····:	·····:	····:	·····	·····	·····:	::	Ö
26.09.	·	·	·	·		<u>::</u>	:····i	6
Sa*	,	,	,	,	,	,		Ö
27.09.	[]		li			li		
So*							:	Ö
28.09.	ii	ii	:: ::	ii	:: ::	: ::	:	6

Kunden-Nr.	Tel.
Name	
•••••	
Straße, Hausnr.	
Straide, mausiii.	

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol \mathcal{L} = ohne Gluten It. Rezeptur \mathbb{X} = ohne Gluten It. Rezeptur $\mathbb{X$

Bestellschein

Kalenderwoche: 40

							Dessert	Kuchen	
Menü	1	2	3	4	5	6	Salat	Anzahl	
Mo							:i	J	
29.09.	::	::	::	::	::	::		8	
Di				<u></u>				J.	
30.09.	ii	ii	ii	ii	ii	ii		S	
Mi	:::::	::	: :	:::::	:::::	::	:: ::	J.	
01.10.	:	·:	:			::i	:	8:: 6::	
Do	FTT	ETT	ETT		F1	11		Ŏ	
02.10.	il	ii	ii	ii	1	ii		6	
Fr						·····i	::	Ö	
Tag der Deut. Einheit 03.10.	ii	ii	ii	ii	ii	ii	::	6	
Sa*								Ö	
04.10.	ld	ii	ld	li	li	ii		6	
So*		:: :::	·····	·····			::	Ö	
05.10.				ii	ii	ii		&	

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 Auftragsund Werbezwecken erhoben, verarbeitet und genutzt. Der Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung können Sie jederzeit wider-



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-	9,95 €	2 10,70 €	3 9,20 €	4 9,60 €	5 8,95 €	6 9,00€
angebot	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 Petersilien- kartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkorn- reis G,G1,M,Me,La,Sn	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffel- püree G,G1,M,Me,La,S,Sn
29.09.	365 Schwäbische Maultaschen	● L 4751 Feiner Rinderbraten in dunkler	Fischstäbchen	& ● 4548 Penne-Nudeln	&L 4523	● L 4790 Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße
Di l	in einer kräftigen Brühe mit Zwiebel- schmelze ^{G,G1,Ei,S,20}	Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen- Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln GGIMMeLaSSn	(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}	mit vegetarischer Bolognese ^{G,G1,S}	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M.Me,La,S,Sn,3	mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffel- würfel ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}
	₩ 🗀 • 4386 Wurstpfanne "Jäger Art"	● L 4202 Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art"	■ L 4429 Zwetschgenknödel	Kleine Gemüserösti Kleine Memüserösti	¥ ● L 4767 Fleischklößchen vom Rind und Schwein	B ● L 4553
Mi	vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3}	mit Brokkoli und Kräuterspätzle G.G.I.EI,M.Me,La,S	mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott G,G1,Ei,M,Me,La,10	dazu Buttergemüse, Kartoffel- Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se}	in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiral- nudeln ^{G,G1,Ei}	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Spätzle ^{G,G1,Ei,S}
01.10.	%	∀X 4334	& ● L 4524	€ 4508	4001 4001	# ₩ L 4146
D٥	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S 4445	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Früh- lingsgemüse und Salzkartoffeln Fi 4407	Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete- Gemüse und Salz- kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Vegetarischer Kohlrabi- Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	Schweinegulasch "Hausfrauen Art" mit Blumenkohl in Soße und Salz- kartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,20} 4164	Reibekuchen mit Apfelmus ^{G,G1,Ei}
	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu	Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampf-
	Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	□ L 4176	Schwein ^{G,G1,Ei,S}		Gemüsereis	kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}
	Süßer Apfelmilchreis	Scholle "Finkenwerder Art"	Hackbraten vom Rind und Schwein	Herzhafter Pfannkuchen mit	Gyrossuppe	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße
Sa* 04.10.	mit Zimt und Zucker M,Me,La # & L 4539	(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahm- kartoffeln G,G1,K,Fi,M,Me,La,20 4427	in Kräutersoße dazu grüne Bohnen "naturell" und Salz- kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,M,e,La,S}	Gemüsefüllung dazu Erbsen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La & ① L 4543	mit Schweinegeschnetzeltem M.Me,La	dazu Erbsen "naturell" und Langkornreis ** • L 4792
	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen GGI,EI,M,Me,La,S,Sn,20	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salz- kartoffeln ^{G,G1,M,Me,La}	Hähnchen "Cordon bleu" (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree GGI,M,Me,La,20	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reisnudelpfanne mit Gemüse "mediterrane Art" und Tomatensoße G,G1,EI,M,Me,La,S	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffel- scheiben ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G.GI.Ei.S
001101	ķ ; ■ 4117	● L 4210	X ●L 4770	⊌● 4562	4013	№ L 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 35 g 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.

Dessert1,50 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 \mathcal{U} = vegetarisch \mathcal{U} = ohne Gluten It. Rezeptur \mathcal{U} = ohne Laktose It. Rezeptur \mathcal{U} = 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 = HaseInüsse 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.