



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: 47

Menü-angebot	1 9,95 € Mutters Küche	2 10,70 € Gourmet Menüs	3 9,20 € Angepasste Vollkost für Diabetiker geeignet	4 9,60 € Vegetarische Menüs	5 8,95 € Tagesmenü	6 9,00 € Mini-Menüs
<b>Mo</b> 17.11.	Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <sup>M,Me,La,3</sup> 4021	Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup> 4426	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <sup>G,G1,S,Sn</sup> 4275	Spätzlepfanne mit Rüben Gemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse <sup>G,G1,Ei,M,Me</sup> 4575	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis <sup>5</sup> 4030	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf <sup>5</sup> 4608
<b>Di</b> 18.11.	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3</sup> 4578	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4255	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <sup>G,G1,M,Me,La,9</sup> 4513	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 4544	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <sup>M,Me,La,20,3</sup> 4144	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup> 4744
<b>Mi</b> 19.11. Buß- u. Betttag	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup> 4509	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhren-gemüse und Knöpflespätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4159	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <sup>M,Me,La,Sn</sup> 4778	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <sup>M,Me,La,S</sup> 4574	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4002	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> 4099
<b>Do</b> 20.11.	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> 4224	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> 4784	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S,Sn</sup> 4474	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup> 4545	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup> 4018	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4580
<b>Fr</b> 21.11.	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel <sup>Fi</sup> 4406	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> 4320	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <sup>G,G1,Ei,S,Sn</sup> 4023	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> 4599	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> 4458	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,20,3</sup> 4199
<b>Sa*</b> 22.11.	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4796	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüse-mischung und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</sup> 4420	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup> 4644	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rüben Gemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf <sup>G,G1,G4,M,Me,La,S</sup> 4593	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris <sup>Sn</sup> 4138	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhengemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,20</sup> 4022
<b>So*</b> 23.11.	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup> 4162	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamicosoße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup> 4308	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup> 4151	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> 4570	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen <sup>G,G1,Ei,Sb</sup> 4514	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf <sup>G,G1,G2,M,Me,La,Sn</sup> 4212

Menü	Kalenderwoche: 47						Dessert	Kuchen
	1	2	3	4	5	6	Salat	Anzahl
<b>Mo</b> 17.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Di</b> 18.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b> 19.11. Buß- u. Betttag							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Do</b> 20.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b> 21.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sa*</b> 22.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>So*</b> 23.11.							<input type="checkbox"/>	<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 <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>
- = Kirschkuchen <sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb</sup>
- = Butterkuchen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

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. 25g 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=Milch (einschließlich Laktose) 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](http://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: 48

**MEIN Verein**  
HfBB 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	Kalenderwoche: 48						Dessert	Kuchen
	1	2	3	4	5	6	Salat	Anzahl
<b>Mo</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Di</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Do</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sa*</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>So*</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1. Advent 30.11.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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	
<b>Mo</b>	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La,S</small>		Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käse-Soße <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Erbsentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis <small>G,G1,M,Me,La</small>		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>G,G1,M,Me,La,10</small>		Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <small>G,G1</small>	
24.11.		4069		4183		4761		4592		4533		4229
<b>Di</b>	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln <small>G,G1,M,Me,La</small>		Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <small>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</small>		Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>S,20,3</small>		Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>	
25.11.		4776		4120		4297		4571		4641		4430
<b>Mi</b>	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn,20,3</small>		Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis <small>M,Me,La,S,Sn</small>		Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe		Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>		Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <small>Ei,M,Me,La</small>	
26.11.		4085		4273		4400		4628		4415		4581
<b>Do</b>	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>M,Me,La,S,20,3</small>		Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small>		Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käse-Soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,20</small>		Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small>	
27.11.		4609		4740		4095		4585		4507		4060
<b>Fr</b>	Topfknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</small>		Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüse Mischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,Sn</small>		Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small>		Linsenbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <small>G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S</small>		Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	
28.11.		4500		4494		4158		4555		4732		4219
<b>Sa*</b>	Paniertes Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>		Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>		Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>G,G1,Ei,M,Me,La,9</small>	
29.11.		4425		4765		4612		4321		4045		4542
<b>So*</b>	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersauce, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <small>Fi,M,Me,La,Sn</small>		Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>G,G1,Sn,20</small>		Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüsereis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	
1. Advent 30.11.		4260		4127		4432		4387		4131		4797

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,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 Natrippökelsalz ∇=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](http://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