



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: 49

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 01.12.	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La}  4516	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse ^{Fi,M,Me,La}  4417	Rindergulasch mit buntem Möhregemüse und Salzkartoffeln  4226	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}  4540	Currywurst mit Kartoffelspalten ^{Sn,3}  4088	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln ^{G,Gl,M,Me,La}  4762
Di 02.12.	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}  4347	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{G,Gl,S,Sn}  4221	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn}  4778	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{G,Gl,M,Me,La}  4594	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln ^{G,Gl,Ei}  4024	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La}  4502
Mi 03.12.	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}  4098	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn}  4748	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{M,Me,La,10}  4501	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ ^{G,Gl,M,Me,La}  4591	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingzwiebel Garnitur ^{G,Gl,M,Me,La}  4668	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn}  4233
Do 04.12.	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S}  4758	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti ^{G,Gl,M,Me,La,Sn,20}  4108	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}  4577	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}  4554	Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{G,Gl,M,Me,La}  4512	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüse ^{G,Gl,M,Me,La,Sn}  4493
Fr 05.12.	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfle-spätzle ^{G,Gl,Ei,Sn,20}  4154	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln ²⁰  4785	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,S}  4465	Cremiges Champignonragout mit Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}  4587	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn}  4081	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln  4603
Sa* 06.12.	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn,3}  4076	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle ^{G,Gl,Ei,S,Sn,20}  4269	Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,Gl,Ei}  4621	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur  4560	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,Sn}  4433	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}  4040
So* 2. Advent 07.12.	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{Ei,M,Me,La,S}  4263	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,S}  4411	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}  4189	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ^S  4588	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln  4759	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln  4168

Menü	Kalenderwoche: 49						Dessert	Kuchen
	1	2	3	4	5	6	Salat	Anzahl
Mo 01.12.	<input type="checkbox"/>							
Di 02.12.	<input type="checkbox"/>							
Mi 03.12.	<input type="checkbox"/>							
Do 04.12.	<input type="checkbox"/>							
Fr 05.12.	<input type="checkbox"/>							
Sa* 06.12.	<input type="checkbox"/>							
So* 2. Advent 07.12.	<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,Gl,Ei,M,Me,La}
-  = Kirschkuchen ^{10,G,Gl,Ei,M,Me,La,Sb}
-  = Butterkuchen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}

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 Niträtpökelsalz ∇ = 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: 50

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: 50						Dessert	Kuchen
	1	2	3	4	5	6	Salat	Anzahl
Mo							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
08.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
09.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.12.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Advent 14.12.							<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	
Mo	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle ^{G,Gl, Ei, S, 20,3}		Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln ^{G,Gl, M, Me, La, S, Sn}		Rahmgeschnitztes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl, M, Me, La, S}		Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis ^{G,Gl, M, Me, La, Sn}		Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott ^{G,Gl, Ei, M, Me, La}		Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree ^{G,Gl, M, Me, La, S, Sn}	
08.12.		4365		4751		4124		4548		4523		4790
Di	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebel-schmelze ^{G,Gl, Ei, S, 20}		Feiner Rinderbraten in dunkler Braten-soße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,Gl, M, Me, La, S, Sn}		Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{G,Gl, Fi, M, Me, La}		Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{G,Gl, 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 Kartoffel-würfel ^{G,Gl, Ei, M, Me, La, S, Sn}	
09.12.		4386		4202		4429		4552		4767		4553
Mi	Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle ^{G,Gl, Ei, M, Me, La, S, 20,3}		Kalbsgeschnitztes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle ^{G,Gl, Ei, M, Me, La, S}		Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott ^{G,Gl, Ei, M, Me, La, 10}		Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip ^{G,Gl, Ei, M, Me, La, S, Se}		Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln ^{G,Gl, Ei}		Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle ^{G,Gl, Ei, S}	
10.12.		4025		4334		4524		4508		4001		4146
Do	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln ^{G,Gl, S, 5}		Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ^{Fi}		Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,Gl, Ei, M, Me, La, S}		Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln		Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln ^{G,Gl, M, Me, La, S, 20}		Reibekuchen mit Apfelmus ^{G,Gl, Ei}	
11.12.		4445		4407		4079		4639		4164		4557
Fr	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip ^{G,Gl, Fi, M, Me, La, Sn}		Schweinemedallions in feiner Rahmsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,Gl, Ei, M, Me, La, S}		Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein ^{G,Gl, Ei, S}		Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur ^{G,Gl, Ei, M, Me, La}		Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis		Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{G,Gl, Ei, M, Me, La, S}	
12.12.		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,Gl, K, Fi, M, Me, La, 20}		Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln ^{G,Gl, Ei, M, Me, La, S}		Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale ^{G,Gl, Ei, M, Me, La}		Gyrossuppe mit Schweinegeschnitztem ^{M, Me, La}		Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	
13.12.		4539		4427		4061		4543		4630		4792
So*	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößchen ^{G,Gl, Ei, M, Me, La, S, Sn, 20}		Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,Gl, M, Me, La}		Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree ^{G,Gl, M, Me, La, 20}		Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reinsudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße ^{G,Gl, Ei, M, Me, La, S}		Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben ^{G,Gl, Ei, M, Me, La, S}		Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle ^{G,Gl, Ei, S}	
3. Advent 14.12.		4117		4210		4770		4562		4013		4227

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, S, 5}
- = Butterkuchen ^{G, Gl, Ei, M, Me, La, S, 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 = 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