

Ihr Menüservice mit Herz



Menü-angebot	1	10,40 €	2	11,20 €	3	9,70 €	4	9,90 €	5	9,40 €	6	9,45 €
	Mutters Küche		Gourmet Menüs		Anangepasste Vollkost für Diabetiker geeignet		Vegetarische Menüs		Tagesmenü		Mini-Menüs	
Mo	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,S,20,3</small>		Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>		Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,Sn</small>		Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	
12.01.		4365		4751		4124		4548		4523		4790
Di	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze <small>G,G1,Ei,S,20</small>		Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>		Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>		Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <small>G,G1,S</small>		Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn,3</small>		Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	
13.01.		4386		4202		4429		4552		4767		4553
Mi	Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3</small>		Kalbgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La,10</small>		Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se</small>		Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <small>G,G1,Ei</small>		Herhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small>	
14.01.		4025		4334		4524		4508		4001		4146
Do	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>G,G1,Sb,S</small>		Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <small>Fi</small>		Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln		Schweinegulasch „Haushfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,20</small>		Reibekuchen mit Apfelmus <small>G,G1,Ei</small>	
15.01.		4445		4407		4079		4639		4164		4557
Fr	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>		Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>		Käsespätzle mit Rösti-zwiebelgarnitur <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis		Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	
16.01.		4462		4176		4610		4558		4798		4082
Sa*	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <small>M,Me,La</small>		Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <small>G,G1,K,Fi,M,Me,La,20</small>		Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem <small>M,Me,La</small>		Zartes Huhnfilet in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	
17.01.		4539		4427		4061		4543		4630		4792
So*	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,20</small>		Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La</small>		Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>G,G1,M,Me,La,20</small>		Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reisnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small>	
18.01.		4117		4210		4770		4562		4013		4227

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Anangepasste 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 1,00 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 1,60 Euro

Salat 2,00 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 2,60 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

Bestellschein

Kalenderwoche: 3

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
	Salat	Anzahl						
Mo								
12.01.								
Di								
13.01.								
Mi								
14.01.								
Do								
15.01.								
Fr								
16.01.								
Sa*								
17.01.								
So*								
18.01.								

Kunden-Nr.

Tel.

Name

Straße, Hausnr.

Wohnrt.

Bestellschein

Kalenderwoche: 4



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	Kuchen
	Salat	Anzahl						
Mo								
19.01.								
Di								
20.01.								
Mi								
21.01.								
Do								
22.01.								
Fr								
23.01.								
Sa*								
24.01.								
So*								
25.01.								

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.

Menü-angebot	1 10,40 €	2 11,20 €	3 9,70 €	4 9,90 €	5 9,40 €	6 9,45 €
	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>G, M, Me, La, S, Sn</small> L 4419	Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmecker-gemüse und Petersilien-kartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> 4190	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <small>S</small> L 4645	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <small>G, G1</small> 4549	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahne- soße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <small>G, G1, M, Me, La, S</small> L 4780	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilien-kartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> L 4097
19.01.						
Di	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <small>G, G1, M, Me, La, S</small> L 4745	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn, 20</small> 4211	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuter-spätzle <small>G, G1, Ei</small> L 4145	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <small>Ei, M, Me, La</small> L 4565	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herhaftem Schinken <small>G, G1, M, Me, La, S, 20, 3</small> 4551	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La</small> L 4573
20.01.						
Mi	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilien-kartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> 4153	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <small>S^b</small> 4782	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> L 4053	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 4598	Traditionelle Leberklöße auf herhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 4074	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilien-kartoffeln <small>M, Me, La, S, Sn</small> L 4231
21.01.						
Do	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> L 4693	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <small>G, G1, M, Me, La, S, 20, 3</small> 4182	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small> L 4768	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> L 4576	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>G, G1, M, Me, La, 10</small> L 4533	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> L 4434
22.01.						
Fr	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <small>G, G1, Ei, S</small> 4584	Paniertes Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln <small>G, G1, F, M, Me, La, S</small> L 4402	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <small>G, G1, Ei, M, Me, La, 10</small> L 4590	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage <small>G, G1, M, Me, La, S</small> L 4683	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelsrotkohl und Kartoffelpüree <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> L 4080	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> L 4163
23.01.						
Sa*	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>M, Me, La, S, 20, 3</small> 4102	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small> 4203	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> L 4747	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karotten-cke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße <small>G, G1, G3, M, Me, La, S</small> L 4556	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>S, Sn, 20, 3</small> L 4614	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> L 4515
24.01.						
So*	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale <small>M, Me, La, S</small> L 4217	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 4319	Paniertes Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel <small>G, G1, F, M, Me, La, S, Sn</small> L 4472	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> L 4595	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small> L 4192	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <small>G, G1, M, Me, La, S</small> L 4755
25.01.						

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 1,00 Euro pro Menü. Servicepauschale 2,50 Euro pro Woche.

Dessert- und Salatangebot

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

Dessert 1,60 Euro

Salat 2,00 Euro

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben den entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

= Apfelkuchen G, G1, Ei, M, Me, La

= Kirschkuchen 10, G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn

= Butterkuchen G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1

Änderungen vorbehalten