

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	Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>G,Me,La,3</small>  4021	Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>  4426	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <small>G,G1,S,Sn</small>  L 4275	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>  4575	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis <small>S</small>  4030	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf <small>S</small>  L 4608	
26.01.	 	 4021	 L 4426	 L 4275	 4575	 L 4030	 L 4608
Di	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3</small>  4578	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>  L 4255	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <small>G,G1,M,Me,La,9</small>  L 4513	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <small>G,G1,M,Me,La</small>  4544	Deftiges Eisbeinfleisch auf herhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <small>M,Me,La,20,3</small>  L 4144	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>  L 4744	
27.01.	 	 4578	 L 4255	 L 4513	 4544	 L 4144	 L 4744
Mi	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</small>  4509	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhren-gemüse und Knöpflespätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>  L 4159	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <small>M,Me,La,Sn</small>  L 4778	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <small>M,Me,La,S</small>  L 4574	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchen nudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>  L 4002	Schweinehacksteak in pikanter Bratensauce mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>  L 4099	
28.01.	 	 4509	 L 4159	 L 4778	 L 4574	 L 4002	 L 4099
Do	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>  4224	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <small>G,G1,M,Me,La,S</small>  L 4784	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small>  L 4474	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsauce <small>G,G1,M,Me,La</small>  L 4545	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sn</small>  L 4018	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>  L 4580	
29.01.	 	 4224	 L 4784	 L 4474	 L 4545	 L 4018	 L 4580
Fr	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel <small>Fi</small>  4406	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>  L 4320	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <small>G,G1,Ei,S,Sn</small>  L 4023	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>  L 4599	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>  L 4458	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,20,3</small>  L 4199	
30.01.	 	 4406	 L 4320	 L 4023	 L 4599	 L 4458	 L 4199
Sa*	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>  4796	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</small>  L 4420	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <small>S,Sn</small>  L 4644	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf <small>G,G1,G4,M,Me,La,S</small>  L 4593	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis <small>Sn</small>  L 4138	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhengemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,20</small>  L 4022	
31.01.	 	 4796	 L 4420	 L 4644	 L 4593	 L 4138	 L 4022
So*	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>  4162	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamicoße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>  L 4308	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>  L 4151	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>  L 4570	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen <small>G,G1,Ei,Sb</small>  L 4514	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf <small>G,G1,G2,M,Me,La,Sn</small>  L 4212	
01.02.	 	 4162	 L 4308	 L 4151	 L 4570	 L 4514	 L 4212

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: 5

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
	Salat	Anzahl						
Mo								
26.01.								
Di								
27.01.</								

Bestellschein

Kalenderwoche: 6



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								
02.02.								
Di								
03.02.								
Mi								
04.02.								
Do								
05.02.								
Fr								
06.02.								
Sa*								
07.02.								
So*								
08.02.								

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	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße	Erbsentaler in Mehlsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln
02.02.	4069	4183	L 4761	L 4592	L 4533	L 4229
Di	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree
03.02.	4776	4120	L 4297	4571		L 4430
Mi	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree
04.02.	4085	4273	L 4400	L 4628	L 4415	L 4581
Do	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln
05.02.	4609	L 4740	L 4095	4585	L 4507	L 4060
Fr	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln	Linsenbällchen mit einer Perl nudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen
06.02.	4500	4494	L 4158	4555	L 4732	L 4219
Sa*	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße	Goldgelb gebakener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung
07.02.	4425	L 4765	L 4612	L 4321	4045	L 4542
So*	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße	Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln	Paniertes Schweineschnitzel mit pikantem Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüsereis
08.02.	L 4260	4127	L 4432	L 4387	L 4131	L 4797

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!

Ein Stück Kuchen kostet nur 2,60 Euro.

= Apfelkuchen

= Kirschkuchen

= Butterkuchen

Änderungen vorbehalten