





# Bestellschein

Kalenderwoche: 8



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 Salat	Kuchen Anzahl
Mo							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22.02.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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 wider-  
sprechen.

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	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,S,20,3</sup>	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	Rahmgeschnitztes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilien- kartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkorn- reis <sup>G,G1,M,Me,La,Sn</sup>	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffel- püree <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>
16.02.	4365	L 4751	● L 4124	● 4548	L 4523	L 4790
Di	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebel- schmelze <sup>G,G1,Ei,S,20</sup>	Feiner Rinderbraten in dunkler Braten- soße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <sup>G,G1,F,M,Me,La</sup>	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <sup>G,G1,S</sup>	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn,3</sup>	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffel- würfel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>
17.02.	● 4386	L 4202	● L 4429	● L 4552	● L 4767	● L 4553
Mi	Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3</sup>	Kalbsgeschnitztes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,10</sup>	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel- Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se</sup>	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiral- nudeln <sup>G,G1,Ei</sup>	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <sup>G,G1,Ei,S</sup>
18.02.	● 4025	● 4334	● L 4524	● 4508	● 4001	● L 4146
Do	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Sb,S</sup>	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Früh- lingsgemüse und Salzkartoffeln <sup>Fi</sup>	Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete- Gemüse und Salz- kartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben- Eintopf mit Kartoffelwürfeln	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salz- kartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,20</sup>	Reibekuchen mit Apfelmus <sup>G,G1,Ei</sup>
19.02.	● 4445	● L 4407	● L 4079	● L 4639	● 4164	L 4557
Fr	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip <sup>G,G1,F,M,Me,La,Sn</sup>	Schweinemedallions in feiner Rahmsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup>	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüserais	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampf- kartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>
20.02.	L 4462	● L 4176	● L 4610	● 4558	● L 4798	● L 4082
Sa*	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <sup>M,Me,La</sup>	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahm- kartoffeln <sup>G,G1,K,F,M,Me,La,20</sup>	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salz- kartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüse- füllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Gyrossuppe mit Schweinegeschnitztem <sup>M,Me,La</sup>	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis
21.02.	L 4539	● 4427	● L 4061	● L 4543	● 4630	● L 4792
So*	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,20</sup>	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salz- kartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammen- gefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <sup>G,G1,M,Me,La,20</sup>	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reissnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffel- scheiben <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <sup>G,G1,Ei,S</sup>
22.02.	● 4117	L 4210	● 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 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 <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>

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. 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](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