



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 23.02.	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingergrößen und Salzkartoffeln <small>F, M, Me, La, S, Sn</small> L 4419	Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmecker-gemüse und Petersiliencartoffeln <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 Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <small>G, G1, M, Me, La, S</small> L 4780	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersiliencartoffeln <small>G, G1, E, M, Me, La, S, Sn</small> L 4097
Di 24.02.	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <small>G, G1, M, Me, La, S</small> 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-spaetzle <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 herzhaftem Schinken <small>G, G1, M, Me, La, S, 20, 3</small> 4551	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> L 4573
Mi 25.02.	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersiliencartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small> 4153	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <small>Sb</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 herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small> 4074	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersiliencartoffeln <small>M, Me, La, S, Sn</small> L 4231
Do	Festtagsuppe 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, S</small> 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
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, Sn</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-Spaetzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small> L 4163
27.02.	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>M, Me, La, S, 20, 3</small> L 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 Karottenecce 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
Sa*	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>M, Me, La, S, 20, 3</small> L 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 Karottenecce 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
So*	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale <small>M, Me, La, Sn</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, Ei, M, Me, La, S</small> L 4192	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <small>G, G1, M, Me, La, S</small> 4755
01.03.						

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 G, G1, Ei, M, Me, La

= Kirschkuchen 10, G, G1, Ei, M, Me, La, Sb

= Butterkuchen G, G1, Ei, M, Me, La, S, F, Sf1

Änderungen vorbehalten

Bestellschein

Kalenderwoche: 9

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
	Salat	Anzahl						
Mo 23.02.								
Di 24.02.								
Mi 25.02.								
Do 26.02.								
Fr 27.02.								
Sa* 28.02.								
So* 01.03.								
01.03.								

Kunden-Nr.

Tel.

Name

Straße, Hausnr.

Wohnort

Bestellschein

Kalenderwoche: 10



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								
02.03.								
Di								
03.03.								
Mi								
04.03.								
Do								
05.03.								
Fr								
06.03.								
Sa*								
07.03.								
So*								
08.03.								

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	Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>M,Me,La,3</small>	Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln <small>G,1,F,M,Me,La</small>	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <small>G,G1,S,Sn</small>	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse <small>G,1,E,M,Me,La</small>	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis <small>S</small>	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf <small>S</small>
02.03.	4021	L 4426	L 4275	4575	L 4030	L 4608
Di	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen <small>G,1,E,M,Me,La,S,20,3</small>	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflepätzle <small>G,1,E,M,Me,La,S</small>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkomott <small>G,G1,M,Me,La,9</small>	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <small>G,1,M,Me,La</small>	Deftiges Eisbeinfleisch auf herhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <small>M,Me,La,20,3</small>	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <small>G,1,M,Me,La,S,Sn</small>
03.03.	4578	L 4255	L 4513	4544	L 4144	L 4744
Mi	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <small>G,1,E,M,Me,La,S,Sn</small>	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhren-gemüse und Knöpflepätzle <small>G,1,E,M,Me,La,S</small>	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <small>M,Me,La,Sn</small>	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <small>M,Me,La,S</small>	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchen nudeln <small>G,1,E,M,Me,La,S</small>	Schweinehacksteak in pikantem Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <small>G,1,E,M,Me,La,S,Sn</small>
04.03.	4509	L 4159	L 4778	L 4574	L 4002	4099
Do	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln <small>G,1,M,Me,La,S</small>	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <small>G,1,M,Me,La,S</small>	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>F,M,Me,La,S,Sn</small>	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsosse <small>G,G1,M,Me,La</small>	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <small>G,1,E,M,Me,La,Sn</small>	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel <small>G,1,E,M,Me,La,S</small>
05.03.	4224	4784	L 4474	L 4545	L 4018	4580
Fr	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelfürfel <small>F</small>	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,1,M,Me,La,S</small>	Deutsches Beefsteak mit Ersben und Möhren, dazu Spiralnudeln <small>G,G1,E,S,Sn</small>	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>G,1,M,Me,La,S,20,3</small>
06.03.	4406	4320	L 4023	L 4599	L 4458	4199
Sa*	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle <small>G,1,E,M,Me,La,S</small>	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>G,1,F,M,Me,La,S,Sn</small>	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <small>S,Sn</small>	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf <small>G,1,G,4,M,Me,La,S</small>	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis <small>S,Sn</small>	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhren-Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,1,E,M,Me,La,S,20</small>
07.03.	L 4796	L 4420	L 4644	L 4593	L 4138	L 4022
So*	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln <small>G,1,M,Me,La,S</small>	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße <small>G,1,E,M,Me,La,S</small>	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln <small>G,1,M,Me,La,S</small>	Herzhafte Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel <small>G,1,E,M,Me,La</small>	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen <small>G,1,E,S,b</small>	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf <small>G,1,G,2,M,Me,La,S</small>
08.03.	4162	4308	L 4151	L 4570	L 4514	L 4212

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 bestellen.

Dessert 1,60 Euro
Salat 2,00 Euro

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

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

Ein Stück Kuchen kostet nur 2,60 Euro.

= Apfelkuchen G,1,E,M,Me,La

= Kirschkuchen 10,G,1,E,M,Me,La,Sb

= Butterkuchen G,1,E,M,Me,La,Sf,Sn

Änderungen vorbehalten