

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	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,L,S</small>		Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersiliencartoffeln <small>G,G1,M,Me,L,S</small>		Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>G,G1,M,Me,L,S</small>		Erbsenthaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis <small>G,G1,M,Me,L,S</small>		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>G,G1,M,Me,La,10</small>		Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <small>G,G1</small>	
09.03.	4069	4183	L 4761	L 4592	L 4533	L 4229						
Di	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln <small>G,G1,M,Me,La</small>		Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <small>G,G1,G3,Ei,M,Me,L,S</small>		Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,L,S,Sn</small>		Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>S,20,3</small>		Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>	
10.03.	4776	4120	L 4297	L 4571	L 4641	L 4430						
Mi	Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn,20,3</small>		Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Garten-gemüse und Bandnudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,L,S</small>		Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis <small>M,Me,La,S,Sn</small>		Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe		Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>		Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <small>Ei,M,Me,La</small>	
11.03.	4085	4273	L 4400	L 4628	L 4415	L 4581						
Do	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>M,Me,La,S,20,3</small>		Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small>		Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <small>G,G1,Ei,M,Me,L,S</small>		Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,20</small>		Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersiliencartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small>	
12.03.	4609	L 4740	L 4095	L 4585	L 4507	L 4060						
Fr	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze <small>G,G1,Ei,M,Me,L,S,Sn,F1,F2</small>		Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <small>F,M,Me,L,Sn</small>		Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersiliencartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small>		Linsenbällchen mit einer Perl nudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <small>G,G1,G4,Ei,M,Me,L,S</small>		Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,L,S</small>		Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>G,G1,Ei,M,Me,L,S,Sn</small>	
13.03.	L 4500	4494	L 4158	L 4555	L 4732	L 4219						
Sa*	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <small>G,G1,Fi,M,Me,L,S</small>		Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,L,S</small>		Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>		Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>G,G1,Ei,M,Me,La,9</small>	
14.03.	4425	L 4765	L 4612	L 4321	L 4045	L 4542						
So*	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,L,S</small>		Filettöpfchen (Schweinemedailлон und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,L,S</small>		Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <small>Fi,M,Me,L,Sn</small>		Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersiliencartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>G,G1,Sn,20</small>		Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu unter Gemüsereis <small>G,G1,M,Me,L,S</small>	
15.03.	L 4260	4127	L 4432	L 4387	L 4131	L 4797						

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,L,Sf,F1

Änderungen vorbehalten

Bestellschein

Kalenderwoche: 11

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
	Salat	Anzahl						
Mo								
09.03.								
Di								
10.03.								
Mi								
11.03.								
Do								
12.03.								
Fr								
13.03.								
Sa*								
14.03.								
So*								
15.03.								

Kunden-Nr.

Tel.

Name

Straße, Hausnr.

Wohnort

Bestellschein

Kalenderwoche: 12



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								
16.03.								
Di								
17.03.								
Mi								
18.03.								
Do								
19.03.								
Fr								
20.03.								
Sa*								
21.03.								
So*								
22.03.								

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 16.03.	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La 4516	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensauce (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse F,Me,La 4417	Rindergulasch mit buntem Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 4226	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomatensauce G,G1,Ei,M,Me,La,S 4540	Currywurst mit Kartoffelpalaten Sn,3 4088	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La 4762
Di 17.03.	Kalbshacksteak in cremiger Weißweinsoße dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4347	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn 4221	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysauce, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn 4778	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La 4594	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G,G1,Ei 4024	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsauce G,G1,Ei,M,Me,La 4502
Mi 18.03.	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4098	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4748	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen M,Me,La,10 4501	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ G,G1,M,Me,La 4591	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur G,G1,M,Me,La 4668	Herhaftes Rinder geschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4233
Do 19.03.	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,G1,M,Me,La,Sn,20 4108	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße G,G1,Ei,M,Me,La,S 4577	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4554	Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La 4512	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüsereis G,G1,F,Me,La,Sn 4493
Fr 20.03.	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfle-spätzle G,G1,Ei,Sn,20 4154	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln ²⁰ 4785	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,F,Me,La,S 4465	Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4587	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4081	Vegetarischer Möhreneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln 4603
Sa* 21.03.	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,3 4076	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind , dazu Rosenkohl und Spätzle G,G1,Ei,S,Sn,20 4269	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,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,G1,F,Me,La,Sn 4433	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4040
So* 22.03.	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße E,I,M,Me,La,S 4263	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,F,Me,La,S 4411	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4189	Kartoffelpalaten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ⁵ 4588	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln 4759	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 4168

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 Abbildungen im Bestellschein ein!

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

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

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

Ein Stück Kuchen kostet nur 2,60 Euro.

Änderungen vorbehalten