

MEIN Verein

HöBB e.V. seit 1970

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

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	Angepasste Vollkost für Diabetiker geeignet	Vegetarische Menüs	Tagesmenü	Mini-Menüs
Mo	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La	Rindergulasch mit buntem Möhengemüse und Salzkartoffeln	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S	Currywurst mit Kartoffelspalten Sn,3	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La
20.04.	L 4516	● 4417	● L 4226	● L 4540	● 4088	L 4762
Di	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G,G1,Ei	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La
21.04.	● 4347	● L 4221	● L 4778	● L 4594	● 4024	L 4502
Mi	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen M,Me,La,10	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ G,G1,M,Me,La	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur G,G1,M,Me,La	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn
22.04.	● L 4098	● L 4748	● L 4501	● 4591	4668	L 4233
Do	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S	Schweineschnitzel Natur in einer Caféde-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti G,G1,M,Me,La,Sn,20	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüsereis G,G1,M,Me,La,Sn
23.04.	● L 4758	● 4108	L 4577	● L 4554	4512	L 4493
Fr	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfle-spätzle G,G1,Ei,Sn,20	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln ²⁰	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln
24.04.	● 4154	● 4785	L 4465	● L 4587	4081	● L 4603
Sa*	Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck, dazu Rüben-gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,3	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle G,G1,Ei,S,Sn,20	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S
25.04.	4076	● 4269	● L 4621	● 4560	L 4433	● L 4040
So*	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ^S	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln
26.04.	● L 4263	L 4411	● L 4189	● 4588	● 4759	● L 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 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

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 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.

Bestellschein

Kalenderwoche: 17

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	Anzahl
Mo							☐	☐
20.04.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Di							☐	☐
21.04.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Mi							☐	☐
22.04.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Do							☐	☐
23.04.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Fr							☐	☐
24.04.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Sa*							☐	☐
25.04.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
So*							☐	☐
26.04.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Kunden-Nr. Tel.

Name

Straße, Hausnr.

Wohnort

Bestellschein

Kalenderwoche: 18



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							☐	☐
27.04.							☐	☐
Di							☐	☐
28.04.							☐	☐
Mi							☐	☐
29.04.							☐	☐
Do							☐	☐
30.04.							☐	☐
Fr							☐	☐
Tag der Arbeit 01.05.							☐	☐
Sa*							☐	☐
02.05.							☐	☐
So*							☐	☐
03.05.							☐	☐

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	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle ^{G, G1, Ei, S, 20, 3}	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln ^{G, G1, M, Me, La, S, Sn}	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln ^{G, G1, M, Me, La, S}	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis ^{G, G1, M, Me, La, S, Sn}	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott ^{G, G1, Ei, M, Me, La}	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree ^{G, G1, M, Me, La, S, Sn}
27.04.	4365	4751	4124	4548	4523	4790
Di	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebel-schmelze ^{G, G1, Ei, S, 20}	Feiner Rinderbraten in dunkler Braten-soße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G, G1, M, Me, La, S, Sn}	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{G, G1, Fi, M, Me, La}	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{G, G1, S}	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{M, Me, La, S, Sn, 3}	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffel-würfel ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn}
28.04.	4386	4202	4429	4552	4767	4553
Mi	Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S, 20, 3}	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S}	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott ^{G, G1, Ei, M, Me, La, 10}	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S, Se}	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln ^{G, G1, Ei}	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle ^{G, G1, Ei, S}
29.04.	4025	4334	4524	4508	4001	4146
Do	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln ^{G, G1, Sb, S}	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Früh-lingsgemüse und Salzkartoffeln ^{Fi}	Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salz-kartoffeln ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S}	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salz-kartoffeln ^{G, G1, M, Me, La, S, 20}	Reibekuchen mit Apfelmus ^{G, G1, Ei}
30.04.	4445	4407	4079	4639	4164	4557
Fr	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip ^{G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn}	Schweinemedallions in feiner Rahmsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S}	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein ^{G, G1, Ei, S}	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur ^{G, G1, Ei, M, Me, La}	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüse- und Reis	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampf-kartoffeln ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S}
01.05.	4462	4176	4610	4558	4798	4082
Sa*	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker ^{M, Me, La}	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahm-kartoffeln ^{G, G1, K, Fi, M, Me, La, 20}	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salz-kartoffeln ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S}	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüse-füllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale ^{G, G1, Ei, M, Me, La}	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem ^{M, Me, La}	Zartes Hühnerfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis
02.05.	4539	4427	4061	4543	4630	4792
So*	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn, 20}	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salz-kartoffeln ^{G, G1, M, Me, La}	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammen-gefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingssuppe ^{G, G1, M, Me, La, 20}	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reissnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S}	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffel-scheiben ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S}	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle ^{G, G1, Ei, S}
03.05.	4117	4210	4770	4562	4013	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 ^{G, G1, Ei, M, Me, La}
 = Kirschkuchen ^{10, G, G1, Ei, M, Me, La, Sb}
 = Butterkuchen ^{G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1}

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 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