



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



## Bestellschein

Kalenderwoche: 23

Menü-angebot	1 10,40 € Mutters Küche	2 11,20 € Gourmet Menüs	3 9,70 € Angepasste Vollkost für Diabetiker geeignet	4 9,90 € Vegetarische Menüs	5 9,40 € Tagesmenü	6 9,45 € Mini-Menüs
<b>Mo</b>	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle <sup>G,Gl,Ei,S,20,3</sup>	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</sup>	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <sup>G,Gl,M,Me,La,Sn</sup>	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <sup>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</sup>
01.06.	4365	4751	4124	4548	4523	4790
<b>Di</b>	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebel-schmelze <sup>G,Gl,Ei,S,20</sup>	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</sup>	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <sup>G,Gl,F,M,Me,La</sup>	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <sup>G,Gl,1,5</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 Kartoffelwürfel <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>
02.06.	4386	4202	4429	4552	4767	4553
<b>Mi</b>	Wurstpfanne „Jäger Art“ vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,20,3</sup>	Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,10</sup>	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Se</sup>	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <sup>G,Gl,Ei</sup>	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <sup>G,Gl,Ei,S</sup>
03.06.	4025	4334	4524	4508	4001	4146
<b>Do</b>	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,Sb,5</sup>	Seelachs in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <sup>Fi</sup>	Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S,20</sup>	Reibekuchen mit Apfelmus <sup>G,Gl,Ei</sup>
04.06.	4445	4407	4079	4639	4164	4557
<b>Fr</b>	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip <sup>G,Gl,F,M,Me,La,Sn</sup>	Schweinemedallions in feiner Rahmsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <sup>G,Gl,Ei,S</sup>	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>
05.06.	4462	4176	4610	4558	4798	4082
<b>Sa*</b>	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <sup>M,Me,La</sup>	Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <sup>G,Gl,K,Fi,M,Me,La,20</sup>	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem <sup>M,Me,La</sup>	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis
06.06.	4539	4427	4061	4543	4630	4792
<b>So*</b>	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn,20</sup>	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La</sup>	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <sup>G,Gl,M,Me,La,20</sup>	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reissnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <sup>G,Gl,Ei,S</sup>
07.06.	4117	4210	4770	4562	4013	4227

Menü	Kalenderwoche: 23						Dessert	Kuchen
	1	2	3	4	5	6	Salat	Anzahl
<b>Mo</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
01.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Di</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Do</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sa*</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
06.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>So*</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
07.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### 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,Gl,Ei,M,Me,La</sup>
- = Kirschkuchen <sup>10,G,Gl,Ei,M,Me,La,Sb</sup>
- = Butterkuchen <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. .... Tel. ....

Name .....

Straße, Hausnr. ....

Wohnort .....

1=mit Farbstoff 2=konserviert 3=mit Antioxidationsmittel 9=mit Süßungsmittel(n) 10=mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20=mit Niträtpökelsalz ∇=mit Alkohol ☒=vegetarisch ☑=ohne Gluten lt. Rezeptur ☒=ohne Laktose lt. Rezeptur ☒=Menüs mit mind. 25g 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=Milchprotein 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.

# Bestellschein

Kalenderwoche: 24

**MEIN Verein**  
HfB 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



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menü	Kalenderwoche: 24						Dessert	Kuchen
	1	2	3	4	5	6	Salat	Anzahl
<b>Mo</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
08.06.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Di</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
09.06.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.06.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Do</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.06.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.06.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sa*</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.06.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>So*</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.06.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Menü-angebot	1 10,40 €	2 11,20 €	3 9,70 €	4 9,90 €	5 9,40 €	6 9,45 €
<b>Mo</b>	<b>Mutters Küche</b>	<b>Gourmet Menüs</b>	<b>Angepasste Vollkost für Diabetiker geeignet</b>	<b>Vegetarische Menüs</b>	<b>Tagesmenü</b>	<b>Mini-Menüs</b>
<b>Mo</b>	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small>	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmecker-gemüse und Petersilien-kartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <sup>5</sup>	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <small>G,G1</small>	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahne-soße mit Gemüse-ein-lage, dazu Lang-kornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahm-spinat und Petersilien-kartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>
08.06.	4419	4190	4645	4549	4780	4097
<b>Di</b>	Feines Hühnerfrikassee „Frühlingsart“ mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebel-soße, dazu grüne Bohnen und Salz-kartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn,20</small>	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuter-spätzle <small>G,G1,Ei</small>	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La</small>	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken <small>G,G1,M,Me,La,S,20,3</small>	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>
09.06.	4745	4211	4145	4565	4551	4573
<b>Mi</b>	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilien-kartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <sup>Sb</sup>	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampf-kartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilien-kartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small>
10.06.	4153	4782	4053	4598	4074	4231
<b>Do</b>	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <small>G,G1,M,Me,La,S,20,3</small>	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salz-kartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>G,G1,M,Me,La,10</small>	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampf-kartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>
11.06.	4693	4182	4768	4576	4533	4434
<b>Fr</b>	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuter-füllung dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</small>	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La,10</small>	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelkohl und Kartoffelpüree <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>
12.06.	4584	4402	4590	4683	4080	4163
<b>Sa*</b>	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffel-püree <small>M,Me,La,S,20,3</small>	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähn-chenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karotten-ecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße <small>G,G1,63,M,Me,La,S</small>	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>S,Sn,20,3</sup>	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>
13.06.	4102	4203	4747	4556	4614	4515
<b>So*</b>	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale <small>M,Me,La,Sn</small>	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffel-klöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffel-würfel <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</small>	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabel-spaghetti <small>G,G1,M,Me,La,S</small>
14.06.	4217	4319	4472	4595	4192	4755

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.

### 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 Natrippökelsalz ∇ = 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