

Bestellschein

Kalenderwoche: 28

MEIN Verein
HfBB 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: 28						Dessert	Kuchen
	1	2	3	4	5	6	Salat	Anzahl
Mo							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
06.07.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
07.07.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
08.07.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
09.07.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.07.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.07.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.07.							<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 €
	Mutters Küche		Gourmet Menüs		Angepasste Vollkost + Zuckerarm		Vegetarische Menüs		Tagesmenü		Einfach und Lecker	
Mo	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small>		Kräftiger Burgunderbraten vom Rind dazu Rosenkohl und Spätzle <small>G,G1,Ei,S,Sn,20</small>		Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Herzhafter Bauernschmaus-Bratling aus Kartoffeln und Gemüse, mit Zwiebeln und Schnittlauch verfeinert, an Frühlingsgemüse und Honig-Senf-Dip <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		Herzhafte Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		Gemüse-Kartoffel-Eintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>S,20,3</small>	
06.07.		4475		4268		4793		4541		4072		4601
Di	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln		Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <small>G,G1,M,Me,La,S,20,3</small>		Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße, mit Kaisergemüse und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,S,Sn</small>		Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>G,G1,Ei,M,Me,La,9</small>		Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>	
07.07.		4759		4181		4080		4527		4542		4403
Mi	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>S,20,3</small>		Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <small>G,G1,Ei,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>		Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La,S</small>		Gemüsepfanne „asiatischer Art“ in süß-saurer Soße mit Langkornreis <small>G,G1,Sb,Sn</small>	
08.07.		4641		4224		4753		4576		4068		4339
Do	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3</small>		Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small>		Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>		Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>		Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S	
09.07.		4578		4220		4428		4554		4771		4608
Fr	Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck, dazu Rüben-gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,3</small>		Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <small>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</small>		Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La,10</small>		Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikum-soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>		Hähnchentopf mit Gemüseris <small>M,Me,La,S,Sn</small>	
10.07.		4076		4121		4524		4321		4465		4769
Sa*	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen dazu Salzkartoffeln <small>20,3</small>		Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>		Klassischer Hühnersuppentopf <small>G,G1,Ei</small>		Champignons in cremiger Soße dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ^S		Penne-Nudeln mit Hackfleischsoße vom Rind <small>G,G1,M,Me,La</small>	
11.07.		4194		4752		4621		4587		4008		4596
So*	Rindergulasch mit buntem Möhregemüse und Salzkartoffeln		Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</small>		Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <small>M,Me,La,S</small>		Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	
12.07.		4226		4420		4123		4574		4458		4011

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.

Wählen Sie Ihre Kostform:

- L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, mild gewürzt und schonend zubereitet)
- = Zuckerarm (Menüs mit max. 5g Zucker/100g)

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 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 Natriumpökelsalz ∇ = 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.

Änderungen vorbehalten