



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: 33

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 Salz-kartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn		Kräftiger Burgunderbraten vom Rind dazu Rosenkohl und Spätzle G,G1,Ei,S,Sn,20		Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S		Herzhafter Bauernschmaus-Bratling aus Kartoffeln und Gemüse, mit Zwiebeln und Schnittlauch verfeinert, an Frühlingsgemüse und Honig-Senf-Dip G,G1,Ei,M,Me,La,Sn		Herzhafte Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampf-kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Gemüse-Kartoffel-Eintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein S,20,3	
10.08.		L 4475		4268		L 4793		4541		4072		4601
Di	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln		Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S,20,3		Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße, mit Kaiser-gemüse und Kräuter-spätzle G,G1,Ei,S,Sn		Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La,9		Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	
11.08.		4759		4181		L 4080		L 4527		L 4542		L 4403
Mi	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein S,20,3		Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppen-gemüse, dazu Salz-kartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Haus-macher-Spätzle“ G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S		Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit cremigem Spinat und Salz-kartoffeln Ei,M,Me,La,S		Gemüsepfanne „asiatischer Art“ in süß-saurer Soße mit Langkornreis G,G1,Sb,Sn	
12.08.		4641		4224		L 4753		4576		4068		4339
Do	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3		Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn		Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn		Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S	
13.08.		4578		L 4220		L 4428		L 4554		L 4771		L 4608
Fr	Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck, dazu Rüben-gemüse und Stampf-kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,3		Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffel-klößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S		Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott G,G1,Ei,M,Me,La,10		Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikum-soße G,G1,Ei,M,Me,La		Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S		Hähnchentopf mit Gemüseris M,Me,La,S,Sn	
14.08.		4076		4121		L 4524		L 4321		L 4465		L 4769
Sa*	Grünkohl mit Kasseler und Räucherend-chen dazu Salzkartoffeln 20,3		Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,G1,Ei}		Champignons in cremiger Soße dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ^S		Penne-Nudeln mit Hackfleischsoße vom Rind G,G1,M,Me,La	
15.08.		4194		L 4752		L 4621		L 4587		4008		L 4596
So*	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln		Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn		Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilien-kartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S		Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Peter-silienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	
16.08.		L 4226		L 4420		L 4123		L 4574		L 4458		4011

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, mild gewürzt und schonend zubereitet)
● = Zuckerarm (Menüs mit max. 5 g Zucker/100g)

* 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 G,G1,Ei,M,Me,La,Sb



= Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1

Änderungen vorbehalten

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	Anzahl
Mo							☐	☐
10.08.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Di							☐	☐
11.08.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Mi							☐	☐
12.08.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Do							☐	☐
13.08.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Fr							☐	☐
14.08.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Sa*							☐	☐
15.08.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
So*							☐	☐
16.08.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

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 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.

Bestellschein

Kalenderwoche: 34

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	Anzahl
Mo							☐	☐
17.08.							☐	☐
Di							☐	☐
18.08.							☐	☐
Mi							☐	☐
19.08.							☐	☐
Do							☐	☐
20.08.							☐	☐
Fr							☐	☐
21.08.							☐	☐
Sa*							☐	☐
22.08.							☐	☐
So*							☐	☐
23.08.							☐	☐

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.



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 + Zuckerarm		Vegetarische Menüs		Tagesmenü		Einfach und Lecker	
Mo	Feines Hühnerfrikassee „Frühlingsart“ mit Langkornreis ^{G,Gl,El,M,Me,La,S}		Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Garten-gemüse und Band-nudeln ^{G,Gl,El,M,Me,La,S}		Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,Sn}		Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe		Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käse-soße ^{G,Gl,El,M,Me,La,20}		Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffel-püree ^{G,Gl,El,M,Me,La,S,Sn}	
17.08.	4745		4272		4462		4628		4507		4075	
Di	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße ^{G,Gl,El,M,Me,La,Sf,Sf1}		Zwei gegrillte Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße, dazu eine Gemüse-Nudel-Mischung ^{G,Gl,M,Me,La,S}		Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle ^{G,Gl,El,M,Me,La,S,Sn}		Hirtenkäse auf Ratatouille-Gemüse „mediterraner Art“ dazu Kräuter-Kartoffeln ^{M,Me,La}		Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffel-püree ^{M,Me,La,S,20,3}		Weiße-Bohnen-Eintopf mit Speck ^S	
18.08.	4509		4783		4297		4528		4102		4611	
Mi	Klassischer Leberkäse vom Schwein und Rind mit Bratensoße, dazu Rahmsauerkraut und Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn,20,3}		Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn}		Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein ^{G,Gl,El,S}		Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{G,Gl,S}		Gebratene Hähnchenfiletstücke in Parmesansoße mit buntem Möhren-gemüse und Nudeln ^{G,Gl,M,Me,La}		Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs in Rahmsoße mit Gemüse-einlage, dazu Langkornreis ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,S}	
19.08.	4005		4166		4610		4552		4750		4431	
Do	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Schwein und Rind mit Sonnenblumenprotein in Zwiebelsoße, an Wirsinggemüse und Stampfkartoffeln ^{G,Gl,El,M,Me,La,Sn}		Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln ^{G,Gl,K,Fi,M,Me,La,20}		Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salz-kartoffeln ^{G,Gl,El,M,Me,La,S}		Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüse-füllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale ^{G,Gl,El,M,Me,La}		Herzhafter Rindfleischtopf mit Spätzle ^{G,Gl,El}		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{G,Gl,M,Me,La,9}	
20.08.	4009		4427		4078		4543		4247		4513	
Fr	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „mediterraner Art“ mit Grill-Gemüse, dazu Kartoffelwürfel ^{Fi}		Schweinegeschnetzeltes in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleinen Kartoffelrösti ^{M,Me,La,Sn,20}		Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle ^{G,Gl,El,S}		Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip ^{G,Gl,El,M,Me,La,S,Se}		Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott ^{G,Gl,El,M,Me,La}		Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße dazu Gemüseris ^{G,Gl,El,S}	
21.08.	4421		4198		4739		4508		4523		4077	
Sa*	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampf-kartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}		Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße an cremigem Spinat und Salz-kartoffeln ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,S}		Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilien-kartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn}		Herzhafte Spätzlepfanne mit Champignons, Wirsing und Möhren, in cremiger Berg-käsesoße, garniert mit Käse ^{G,Gl,El,M,Me,La}		Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlings-zwiebel-Garnitur ^{G,Gl,M,Me,La}		Cremiges Rahmgemüse aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Korb verfeinert, dazu bunte Band-nudeln ^{G,Gl,El,M,Me,La,S}	
22.08.	4086		4410		4158		4572		4668		4586	
So*	Deftiger Schweinebraten mit Rosenkohl und Speckklößen ^{G,Gl,El,M,Me,La,S,Sn,20}		Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle ^{G,Gl,El,M,Me,La,S}		Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiral-nudeln ^{G,Gl,El,S,Sn}		Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Früh-lingspüree ^{G,Gl,M,Me,La}		Paniertes Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlings-püree ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,S}		Hähnchenfilets in einer süß-sauren Soße „asiatischer Art“ mit Langkornreis ^{Sb}	
23.08.	4117		4254		4023		4594		4423		4763	

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, mild gewürzt und schonend zubereitet)
● = Zuckerarm (Menüs mit max. 5 g Zucker/100g)

* 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,Gl,El,M,Me,La}
 = Kirschkuchen ^{G,Gl,El,M,Me,La,Sb}
 = Butterkuchen ^{G,Gl,El,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.

Änderungen vorbehalten