



Ihr Menüservice mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: 35

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	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauer-rahmsoße dazu eine Gemüse-mischung und Salz-kartoffeln M,Me,La,S		Filettöpfchen Schweinemedaillon und Hähnchenfilets in Feinschmeckersöße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Herzhafter Kartoffel-Rosenkohlauf- lauf mit Bergkäsesoße, verfeinert mit Kürbis und Käse über- backen G,G1,M,Me,La		Gemüseintopf „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S		Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln G,G1,S,Sn	
24.08.		L 4754		4126		L 4080		4510		L 4612		4096
Di	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampf-kartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammen- gefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree G,G1,M,Me,La,20		Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuter- spätzle G,G1,Ei		Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La		Currywurst mit Kartoffelspalten Sn,3		Vegetarisches Kartoffelgulasch mit Paprika und Bohnen ^S	
25.08.		4282		4770		L 4147		4598		L 4088		4619
Mi	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffel- würfel G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn		Feiner Rinderbraten in dunkler Braten- soße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salz- kartoffeln M,Me,La,S,Sn,3		Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La		Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La		Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	
26.08.		L 4472		L 4201		L 4766		4558		L 4539		4011
Do	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein S,Sn,20,3		Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampf- kartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn		Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkorn- reis G,G1,M,Me,La,Sn		Gebratene Fischfrikadelle an cremigem Spinat und Frühlings- püree G,G1,Fi,M,Me,La		Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomatenwürfel-Garnitur G,G1,M,Me,La,S	
27.08.		L 4614		L 4151		L 4274		4548		L 4408		4301
Fr	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree M,Me,La,20,3		Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel- Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn		Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La,10		Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken G,G1,M,Me,La,S,20,3		Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurt- soße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn	
28.08.		L 4142		L 4432		L 4590		4599		L 4551		4788
Sa*	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La		Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffel- klöße G,G1,Ei,M,Me,La		Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörn- chennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S		Panierter Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln G,G1,Sn,20		Geschnittene Bockwurst vom Schwein mit Kartoffeln in würziger Soße „nach Art Kartoffelsalat“ verfeinert mit Gurken und Dill S,Sn,20,3	
29.08.		L 4525		4319		L 4006		4683		L 4131		4010
So*	Fleischklößchen vom Schwein und Rind in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei		Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfeffer- rahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salz- kartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn		Zwei gerollte Palatschinken mit Gemüsefüllung in einer gekräuterten Tomaten-Frischkäse- soße G,G1,Ei,M,Me,La		Hähnchencurry „indischer Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn		Schweinebraten in Soße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei	
30.08.		L 4004		4320		L 4419		4520		L 4794		4110

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							☐	☐
24.08.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐
Di							☐	☐
25.08.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐
Mi							☐	☐
26.08.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐
Do							☐	☐
27.08.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐
Fr							☐	☐
28.08.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐
Sa*							☐	☐
29.08.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐
So*							☐	☐
30.08.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐ ☐

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Bestellschein

Kalenderwoche: 36

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen Anzahl
Mo							☐	☐
31.08.							☐	☐
Di							☐	☐
01.09.							☐	☐
Mi							☐	☐
02.09.							☐	☐
Do							☐	☐
03.09.							☐	☐
Fr							☐	☐
04.09.							☐	☐
Sa*							☐	☐
05.09.							☐	☐
So*							☐	☐
06.09.							☐	☐

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 € Mutters Küche	2 11,20 € Gourmet Menüs	3 9,70 € Angepasste Vollkost + Zuckerarm	4 9,90 € Vegetarische Menüs	5 9,40 € Tagesmenü	6 9,45 € Einfach und Lecker
Mo	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit Wurzelgemüse und geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{M,Me,S,20,3}	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Frikadelle vom Schwein und Rind in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Eieromelette auf Champignonrahmsoße mit grünen Bohnen und Röstkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Rostbratwürstchen „Fränkischer Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{M,Me,La,3}	Hähnchentopf mit Gemüserais ^{M,Me,La,S,Sn}
31.08.	4631	4204	L 4093	4526	4021	L 4769
Di	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käse- soße ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{M,Me,La,10}	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Gebratene Hähnchenfiletstücke in Parmesansoße mit buntem Möhengemüse und Nudeln ^{G,Gl,M,Me,La}	Jagdwursttopf vom Schwein in milder Tomatensoße, dazu Spiralnudeln ^{G,Gl,S,Sn,20,3}
01.09.	4013	L 4761	L 4501	L 4540	L 4750	4195
Mi	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfle-spätzle ^{G,Gl,Ei,Sn,20}	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße ^{G,Gl,M,Me,La}	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis ^{G,Gl,Ei,S}	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{G,Gl,M,Me,La,9}
02.09.	4736	4154	L 4645	4544	4028	L 4513
Do	Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{G,Gl,M,Me,La}	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{M,Me,La}	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüsereis ^{M,Me,La,S,Sn}	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La}	Dicke Rippe vom Schwein in herzhafter Bratensoße, mit grünen Bohnen und Kartoffelklößen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree ^{G,Gl,Fi,M,Me,La}
03.09.	4512	L 4216	L 4499	4571	L 4111	L 4403
Fr	Nudelpfanne „asiatischer Art“ mit Hähnchenbruststückchen ^{G,Gl,Ei,Sb}	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,Sn}	Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße, mit Kaisergemüse und Kräuterspätzle ^{G,Gl,Ei,S,Sn}	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle ^{G,Gl,Ei,S,20,3}	Vegetarischer Möhreeneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln
04.09.	4514	L 4765	L 4402	L 4527	4365	L 4603
Sa*	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ in dunkler Bratensoße mit Blumenkohl und Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S,20}	Lachsfilet in feiner Buttersoße mit Brokkoli und einer Reis-Wildreis-kombination ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,S}	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La}	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La}	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn}	Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße mit Zucchini und Paprika ^{G,Gl,M,Me,La}
05.09.	4165	4454	L 4095	L 4387	L 4644	4569
So*	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse ^{Fi,M,Me,La}	Zarte Schweinemedallions „Béarnaise“ in einer klassischen Estragon-Buttersoße, mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La}	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Gebackener Kartoffelrösti mit Brokkoli und Blumenkohl in Käse- soße und Tomaten-Garnitur ^{G,Gl,M,Me,La,S}	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S}	Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße dazu Gemüserais ^{G,Gl,Ei,S}
06.09.	4417	L 4103	L 4260	4589	4347	L 4077

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

Änderungen vorbehalten