



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: 39

Menü-angebot	1 9,45 €	2 11,20 €	3 9,70 €	4 9,90 €
	Einfach und Lecker	Gourmet Menüs	Angepasste Vollkost + Zuckerarm	Vegetarische Menüs
Mo	Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe
21.09.	● L 4075	● 4272	● L 4462	● L 4628
Di	Weiß-Bohnen-Eintopf mit Speck ^S	Zwei gegrillte Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße, dazu eine Gemüse-Nudel-Mischung ^{G,G1,M,Me,La,S}	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Hirtenkäse auf Ratatouille-Gemüse „mediterraner Art“ dazu Kräuter-Kartoffeln ^{M,Me,La}
22.09.	● 4611	● 4783	● L 4297	● 4528
Mi	Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs in Rahmsoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S}	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{G,G1,S}
23.09.	● L 4431	● 4166	● L 4610	● L 4552
Do	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{G,G1,M,Me,La,9}	Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln ^{G,G1,K,Fi,M,Me,La,20}	Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale ^{G,G1,Ei,M,Me,La}
24.09.	● L 4513	● 4427	● L 4078	● L 4543
Fr	Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße dazu Gemüserais ^{G,G1,Ei,S}	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,G1,Ei,S}	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se}
25.09.	● L 4077	● 4198	● L 4739	● 4508
Sa*	Cremiges Rahmgemüse aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße an cremigem Spinat und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn}	Herzhafte Spätzlepfanne mit Champignons, Wirsing und Möhren, in cremiger Bergkäsesoße, garniert mit Käse ^{G,G1,Ei,M,Me,La}
26.09.	● 4586	● L 4410	● L 4158	● L 4572
So*	Hähnchenfilets in einer süß-sauren Soße „asiatischer Art“ mit Langkornreis ^{Sb}	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Ei,S,Sn}	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingsspiree ^{G,G1,M,Me,La}
27.09.	● 4763	● L 4254	● L 4023	● L 4594

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 Tag. 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 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

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Bestellschein

Kalenderwoche: 40

Menü	1	2	3	4	Dessert	Kuchen
					Salat	Anzahl
Mo	☐	☐	☐	☐	☐	☐
28.09.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Di	☐	☐	☐	☐	☐	☐
29.09.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Mi	☐	☐	☐	☐	☐	☐
30.09.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Do	☐	☐	☐	☐	☐	☐
01.10.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Fr	☐	☐	☐	☐	☐	☐
02.10.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Sa*	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Tag der dt. Einheit	☐	☐	☐	☐	☐	☐
03.10.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
So*	☐	☐	☐	☐	☐	☐
04.10.	☐	☐	☐	☐	☐	☐

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	9,45 €	2	11,20 €	3	9,70 €	4	9,90 €
	Einfach und Lecker		Gourmet Menüs		Angepasste Vollkost + Zuckerarm		Vegetarische Menüs	
Mo	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln ^{G,Gl,S,Sn}		Filettöpfchen Schweinemedallion und Hähnchenfilets in Feinschmecker- soße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle ^{G,Gl,Gl,M,Me,La,S}		Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn}		Herzhafter Kartoffel-Rosenkohlauf- lauf mit Bergkäsesoße, verfeinert mit Kürbis und Käse überbacken ^{G,Gl,M,Me,La}	
28.09.	 4096 		 4126 		 L 4080 		 4510 	
Di	Vegetarisches Kartoffelgulasch mit Paprika und Bohnen ^S		Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammen- gefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Früh- lingspüree ^{G,Gl,M,Me,La,20}		Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuter- spätzle ^{G,Gl,Ei}		Spaghetti in Broccoli-Käsesoße mit buntem Gemüse ^{G,Gl,Gl,M,Me,La}	
29.09.	 4619 		 L 4770 		 L 4147 		 4598 	
Mi	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spinalnudeln ^{G,Gl,Gl,M,Me,La,S,Sn}		Feiner Rinderbraten in dunkler Braten- soße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salz- kartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn}		Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn,3}		Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur ^{G,Gl,Gl,M,Me,La}	
30.09.	 4011 		 L 4201 		 L 4766 		 4558 	
Do	Spinalnudeln in Käsesoße mit Tomatenwürfel-Garnitur ^{G,Gl,M,Me,La,S}		Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}		Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{G,Gl,S,Sn}		Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis ^{G,Gl,M,Me,La,Sn}	
01.10.	 L 4301 		 L 4151 		 L 4274 		 4548 	
Fr	Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurt- soße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn}		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,Gl,Gl,M,Me,La,10}		Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salz- kartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}	
02.10.	 L 4788 		 L 4432 		 L 4590 		 L 4599 	
Sa*	Geschnittene Bockwurst vom Schwein mit Kartoffeln in würziger Soße „nach Art Kartoffelsalat“ verfeinert mit Gurken und Dill ^{S,Sn,20,3}		Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffel- klöße ^{G,Gl,Gl,M,Me,La}		Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörn- chennudeln ^{G,Gl,Gl,M,Me,La,S}		Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeeinlage ^{G,Gl,M,Me,La,S}	
Tag der dt. Einheit	 4010 		 4319 		 L 4006 		 L 4683 	
03.10.	Schweinebraten in Soße mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,Gl,Ei}		Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfeffer- rahmsauce mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S}		Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsauce, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salz- kartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn}		Zwei gerollte Palatschinken mit Gemüsefüllung in einer gekräuterten Tomaten-Frischkäsesauce ^{G,Gl,Gl,M,Me,La}	
04.10.	 L 4110 		 4320 		 L 4419 		 L 4520 	

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 Tag. 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,Gl,M,Me,La}
-  = Kirschkuchen ^{G,Gl,Gl,M,Me,La,Sb}
-  = Butterkuchen ^{G,Gl,Gl,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=Ernüsse 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 oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden.

Änderungen vorbehalten