

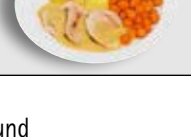
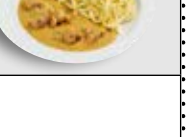
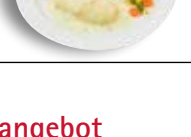


Ihr Menüservice mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: 43

Menü-angebot	1 Einfach und Lecker 9,45 €	2 Gourmet Menüs 11,20 €	3 Angepasste Vollkost + Zuckerarm 9,70 €	4 Vegetarische Menüs 9,90 €
Mo 19.10.	Gemüse-Kartoffel-Eintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{S,20,3}  4601	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind dazu Rosenkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,S,Sn,20}  4268	Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S}  4793	Herzhafter Bauernschmaus-Bratling aus Kartoffeln und Gemüse, mit Zwie- beln und Schnittlauch verfeinert, an Frühlingsgemüse und Honig-Senf-Dip ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sn}  4541
Di 20.10.	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}  4403	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „natu- rell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße ^{G,G1,M,Me,La,S,20,3}  4181	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffel- püree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}  4080	Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße, mit Kaisergemüse und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,S,Sn}  4527
Mi 21.10.	Gemüsepfanne „asiatischer Art“ in süß- saurer Soße mit Langkornreis ^{G,G1,Sb,Sn}  4339	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salz- kartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}  4224	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Haus- macher-Spätzle“ ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}  4753	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}  4576
Do 22.10.	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf^S  4608	Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in herzhafter Bratensoße mit Apfelrot- kohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,S,Sn}  4220	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}  4428	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}  4554
Fr 23.10.	Hähnchentopf mit Gemüserais ^{M,Me,La,S,Sn}  4769	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffel- klößen ^{G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S}  4121	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La}  4524	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikum- soße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}  4321
Sa* 24.10.	Penne-Nudeln mit Hackfleischsoße vom Rind ^{G,G1,M,Me,La}  4596	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Kartotten und Salz- kartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}  4752	Klassischer Hühnersuppentopf^{G,G1,Ei}  4621	Champignons in cremiger Soße dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}  4587
So* 25.10.	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}  4011	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn}  4420	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilien- kartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}  4123	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S}  4574

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}

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Bestellschein

Kalenderwoche: 44

Menü	1	2	3	4	Dessert	Kuchen
					Salat	Anzahl
Mo	☐	☐	☐	☐	☐	☐
26.10.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Di	☐	☐	☐	☐	☐	☐
27.10.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Mi	☐	☐	☐	☐	☐	☐
28.10.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Do	☐	☐	☐	☐	☐	☐
29.10.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Fr	☐	☐	☐	☐	☐	☐
30.10.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Sa*	☐	☐	☐	☐	☐	☐
31.10.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
So*	☐	☐	☐	☐	☐	☐
01.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐

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	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	
26.10.	● L 4075		4272		L 4462		● L 4628	
Di	Weiße-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	
27.10.	● 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	
28.10.	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	
29.10.	● L 4513		● 4427		● L 4078		● L 4543	
Fr	Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße dazu Gemüsereis 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	
30.10.	● 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	
31.10.	● 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 Frühlingsspüree G,G1,M,Me,La	
01.11.	● 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.