



Ihr Menüservice mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: 45

Menü-angebot	1 9,45 € Einfach und Lecker	2 11,20 € Gourmet Menüs	3 9,70 € Angepasste Vollkost + Zuckerarm	4 9,90 € Vegetarische Menüs
Mo	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln G,G1,S,Sn	Filettöpfchen Schweinemedallion und Hähnchen- filets in Feinschmecker- soße, dazu Finger Möhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffel- püree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Herzhafter Kartoffel-Rosenkohlauflauf mit Bergkäsesoße, verfeinert mit Kürbis und Käse überbacken G,G1,M,Me,La
02.11.	4096	4126	L 4080	4510
Di	Vegetarisches Kartoffelgulasch mit Paprika und Bohnen ^S	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammen- gefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Früh- lingspüree 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
03.11.	4619	L 4770	L 4147	4598
Mi	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Feiner Rinderbraten in dunkler Braten- soße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salz- kartoffeln G,G1,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,G1,Ei,M,Me,La
04.11.	4011	L 4201	L 4766	4558
Do	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomatenwürfel-Garnitur G,G1,M,Me,La,S	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn
05.11.	L 4301	L 4151	L 4274	4548
Fr	Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurt- soße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis G,G1,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,G1,Ei,M,Me,La	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salz- kartoffeln G,G1,M,Me,La,S
06.11.	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 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
07.11.	4010	4319	L 4006	L 4683
So*	Schweinebraten in Soße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfeffer- rahmsoße mit buntem Gemüse und Salz- kartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Finger- möhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	Zwei gerollte Palatschinken mit Gemüsefüllung in einer gekräuterten Tomaten-Frischkäsesoße G,G1,Ei,M,Me,La
08.11.	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,G1,Ei,M,Me,La



= Kirschkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sb



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

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Bestellschein

Kalenderwoche: 46

Menü	1	2	3	4	Dessert	Kuchen
					Salat	Anzahl
Mo	☐	☐	☐	☐	☐	☐
09.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Di	☐	☐	☐	☐	☐	☐
10.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Mi	☐	☐	☐	☐	☐	☐
11.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Do	☐	☐	☐	☐	☐	☐
12.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Fr	☐	☐	☐	☐	☐	☐
13.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Sa*	☐	☐	☐	☐	☐	☐
14.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐
So*	☐	☐	☐	☐	☐	☐
15.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐

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	Hähnchentopf mit Gemüseis M,Me,La,S,Sn		Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Frikadelle vom Schwein und Rind in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Eieromelette auf Champignonrahmsoße mit grünen Bohnen und Röstkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	
09.11.	L 4769		4204		L 4093		4526	
Di	Jagdwursttopf vom Schwein in milder Tomatensoße, dazu Spiralnudeln G,G1,Sn,20,3		Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S		Milchreis mit fruchtigen Mandarinen M,Me,La		Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S	
10.11.	L 4195		L 4761		L 4501		L 4540	
Mi	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott G,G1,M,Me,La,9		Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,Sn,20		Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ⁵		Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La	
11.11.	L 4513		4154		L 4645		4544	
Do	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,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 Gemüseis M,Me,La,S,Sn		Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La	
12.11.	L 4403		L 4216		L 4499		4571	
Fr	Vegetarischer Möhreeneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln		Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,Sn		Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße, mit Kaisergemüse und Kräuterspätzle G,G1,Ei,S,Sn	
13.11.	L 4603		L 4765		L 4402		L 4527	
Sa*	Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße mit Zucchini und Paprika G,G1,M,Me,La		Lachsfilet in feiner Buttersoße mit Brokkoli und einer Reis-Wildreis-kombination G,G1,Fi,M,Me,La,S		Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La		Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	
14.11.	4569		4454		L 4095		L 4387	
So*	Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße dazu Gemüseis G,G1,Ei,S		Zarte Schweinemedaillons „Béarnaise“ in einer klassischen Estragon-Buttersoße, mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La		Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S		Gebackener Kartoffelrösti mit Brokkoli und Blumenkohl in Käsesoße und Tomaten-Garnitur G,G1,M,Me,La,S	
15.11.	L 4077		L 4103		L 4260		4589	

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.