



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: 19

Menü- angebot	1	6,95 €	2	7,65 €	3	6,25 €	4	6,65 €	5	6,00 €	6	6,05 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Des- sert*	Salat*	Kuchen	
	Mutters Küche		Gourmet Menüs		Angepasste Vollkost für Diabetiker geeignet		Menüs mit Informationen für Diabetiker		Tagesmenü		Mini-Menüs			Anzahl									
Mo		Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln 20,G,G1,Sn		Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La		Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S		Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Mo									  	
10.05.	4131	●	4190	●	4621	● L	4533	● L	4780	●	4097	●	10.05.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐			  
Di		Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S		Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S		Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La		Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Di	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐			  
11.05.	4745	●	4779	●	4053	● L	4120	●	4524	●	4573	●	11.05.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐			  
Mi		Gegrilltes Haxenfleisch in Kümmelsoße dazu Schmorkohl und deftige Speckklöße 20,G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S		Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis Sb		Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La		Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel Fi		Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen „naturell“ und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La	Mi	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐			  
12.05.	4172	●	4782	●	4501	● L	4406	●	4192	●	4206	●	12.05.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐			  
Do		Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle 3,20,G,G1,Ei,S		Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La		Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße G,G1,M,Me,La		Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,F,M,Me,La	Do	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐			  
13.05.	4365	●	4319	●	4545	● L	4098	●	4565	●	4434	●	13.05.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐			  
Fr		Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G,G1		Filetstücke vom Schellfisch in Senf-Kräutersauce dazu Möhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn		Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp G,G1,Fi,M,Me,La,Sn		Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Fr	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐			  
14.05.	4549	●	4436	●	4462	● L	4732	●	4080	●	4163	●	14.05.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐			  
Sa		Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsauce mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn		Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesauce G,G1,M,Me,La,S		Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur		Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken 3,20,G,G1,M,Me,La,S		Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La	Sa	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐			  
15.05.	4474	●	4334	●	4761	● L	4560	●	4551	●	4515	●	15.05.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐			  
So		Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 20,G,G1,S,Sn		Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesauce 3,20,G,G1,M,Me,La,S		Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn		Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsauce mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Alaska-Seelachs in Senf-Buttersauce dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn		Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S	So	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐			  
16.05.	4221	●	4182	●	4275	● L	4153	●	4433	●	4756	●	16.05.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐			  

An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferaufschlag von 0,80 € pro Menü.
Servicepauschale 2,00 € pro Woche.

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,75 €

- = Apfelkuchen G,G1,Ei,M,Me,La
 = Kirschkuchen 10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb
 = Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1

Dessert- und Salatangebot

Das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Dessert * kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd 0,95 €

Salat * kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd 1,30 €

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. Tel.

Name

Straße, Hausnr.

Wohnort

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz ☒ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch
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. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

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.

Bestellschein

Kalenderwoche: 20

Menü	1	2	3	4	5	6	Des- sert*	Salat*	Kuchen
									Anzahl
Mo									 ☐
17.05.									 ☐
Di									 ☐
18.05.									 ☐
Mi									 ☐
19.05.									 ☐
Do									 ☐
20.05.									 ☐
Fr									 ☐
21.05.									 ☐
Sa									 ☐
22.05.									 ☐
So									 ☐
Pfingstsonntag 23.05.									 ☐

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.



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



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menü- angebot	1 6,95 €	2 7,65 €	3 6,25 €	4 6,65 €	5 6,00 €	6 6,05 €
	Mutters Küche	Gourmet Menüs	Angepasste Vollkost für Diabetiker geeignet	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Tagesmenü	Mini-Menüs
Mo	 Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{G, G1, Ei, M, Me, La}	 Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf ^{Fi, M, Me, La, Sn}	 Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S, Sn}	 Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{M, Me, La, S, Sn}	 Panierte Jagdwurstscheibe in Tomatensoße, dazu Spiralnudeln ^{3, 20, G, G1, S, Sn}	 Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{3, 20, G, G1, M, Me, La, S}
17.05.	4516	4416	4644	4767	4015	4199
Di	 Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze ^{20, G, G1, Ei, S}	 Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S}	 Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{9, G, G1, Ei, M, Me, La}	 Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln ^{G, G1, Ei}	 Vegetarische Nuggets (auf Weizen- und Erbsenbasis) mit Kräuterkartoffeln dazu Tomaten-Curry-Soße ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn}	 Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüserais ^{G, G1, M, Me, La, S}
18.05.	4386	4255	4590	4024	4583	4797
Mi	 Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur ^{G, G1, Ei, M, Me, La}	 Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S}	 Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{Fi, M, Me, La, S, Sn}	 Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüserais	 Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S}	 Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn}
19.05.	4558	4159	4474	4798	4002	4099
Do	 Käsehacksteak vom Rind und Schwein in kräftiger Bratensoße, dazu Erbsen mit Möhren und Hörnchennudeln ^{G, G1, Ei, M, Me, La, Sn}	 Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti ^{G, G1, M, Me, La, S}	 Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S}	 Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüserais ^{Sn}	 Rustikaler Kartoffel-Linsen-Eintopf mit Schweinefleisch ^{20, M, Me, La, S}	 Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn}
20.05.	4012	4786	4554	4138	4622	4219
Fr	 Gebratene Fischfrikadelle dazu Rahmspinat und Frühlingspüree ^{G, G1, Fi, M, Me, La}	 Kohlroulade mit Reis-Pilz-Füllung in dunkler Soße dazu eine Kartoffel-Zwiebel-Pfanne ^{G, G1, Ei, Sb, S, Sn}	 Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G, G1, Ei, S, Sn}	 Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle ^{20, G, G1, Ei, Sn}	 Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{Ei, M, Me, La, S}	 Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße ^{G, G1, Ei, M, Me, La}
21.05.	4415	4568	4023	4154	4263	4502
Sa	 Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{M, Me, La}	 Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S}	 Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G, G1, M, Me, La, S, Sn}	 Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S	 Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln dazu Joghurt-Soße ^{G, G1, M, Me, La}	 Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{20, G, G1, Ei, M, Me, La, S}
22.05.	4021	4176	4768	4645	4506	4022
So	 Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S}	 Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamicosoße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G, G1, Ei, M, Me, La, S}	 Schweineschnitzel mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsoße ^{G, G1, M, Me, La, S}	 Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis ^{G, G1, M, Me, La, Sn}	 Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G, G1, M, Me, La, S}	 Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüserais ^{G, G1, Fi, M, Me, La, Sn}
Pfingstsonntag 23.05.	4273	4308	4191	4548	4458	4493

An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferaufschlag von 0,80 € pro Menü.
Servicepauschale 2,00 € pro Woche.

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,75 €



= Apfelkuchen ^{G, G1, Ei, M, Me, La}



= Kirschkuchen ^{10, G, G1, Ei, M, Me, La, Sb}



= Butterkuchen ^{G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1}

Dessert- und Salatangebot

Das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Dessert * kann enthalten ^{1, 2, 3, G, G1, G3, M, Me, La, Sb, Sd} 0,95 €

Salat * kann enthalten ^{1, 2, 3, 10, Ei, M, Me, La, Sb, S, Sn, Sd} 1,30 €

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ♧ = vegetarisch
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. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Änderungen vorbehalten