



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 Pfingstmontag 24.05.	4085	4494	4225	4748	4561	4229	Mo Pfingstmontag 24.05.																
Di 25.05.	4758	4127	4610	4524	4211	4430	Di 25.05.																
Mi 26.05.	4074	4182	4297	4400	4419	4581	Mi 26.05.																
Do 27.05.	4039	4779	4543	4018	4621	4060	Do 27.05.																
Fr 28.05.	4512	4418	4158	4609	4509	4744	Fr 28.05.																
Sa 29.05.	4641	4740	4780	4429	4044	4542	Sa 29.05.																
So 30.05.	4260	4320	4424	4145	4732	4231	So 30.05.																

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

Bestellschein

Kalenderwoche: 22

MEIN Verein
HfAB e.V. seit 1970

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	1	2	3	4	5	6	Des-sert*	Salat*	Kuchen
									Anzahl
Mo									<input type="checkbox"/>
31.05.									<input type="checkbox"/>
Di									<input type="checkbox"/>
01.06.									<input type="checkbox"/>
Mi									<input type="checkbox"/>
02.06.									<input type="checkbox"/>
Do									<input type="checkbox"/>
03.06.									<input type="checkbox"/>
Fr									<input type="checkbox"/>
04.06.									<input type="checkbox"/>
Sa									<input type="checkbox"/>
05.06.									<input type="checkbox"/>
So									<input type="checkbox"/>
06.06.									<input type="checkbox"/>

Menü-angebot	1	6,95 €	2	7,65 €	3	6,25 €	4	6,65 €	5	6,00 €	6	6,05 €
	Mutter's Küche		Gourmet Menüs		Angepasste Vollkost für Diabetiker geeignet		Menüs mit Informationen für Diabetiker		Tagesmenü		Mini-Menüs	
Mo		Cremiges Champignonragout mit Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>		Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <small>Fi, M, Me, La, Sn</small>		Gebratenes Schweinenackensteak auf würzigem Schmorkohl, dazu Petersilienkartoffeln		Rustikaler Kartoffel-Linsen-Eintopf mit Schweinefleisch <small>20, M, Me, La, S</small>		Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spinalnudeln <small>G, G1, Ei, S, Sn</small>		Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spinalnudeln <small>G, G1, M, Me, La</small>
31.05.	4587		4416		4139		4622		4023		4762	
Di		Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>		Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <small>20, G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10, G, G1, M, Me, La</small>		Schweinegeschnetzeltes in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Spinalnudeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>		Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>		Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln
01.06.	4081		4203		4533		4167		4458		4603	
Mi		Mini-Steaklets „Genfer Art“ vom Schwein in einer Schlemmersoße mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen „naturell“ und Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>		Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln <small>20</small>		Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <small>S</small>		Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln		Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>10, M, Me, La</small>		Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf <small>G, G1, G2, M, Me, La, Sn</small>
02.06.	4106		4791		4645		4759		4501		4212	
Do		Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G, G1, Ei, S</small>		Geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel in Soße, dazu Erbsengemüse und Spätzle <small>G, G1, Ei, S</small>		Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln		Paprikagemüse-Pfanne „Mediterrane Art“ mit Weichkäse, dazu Rosmarinkartoffeln <small>M, Me, La</small>		Hackfleischröllchen vom Schwein in Weinbrandsoße dazu grüne Bohnen und Reinsnudeln mit Tomaten-Gemüse <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüse <small>G, G1, Fi, M, Me, La, Sn</small>
03.06.	4612		4150		4226		4550		4007		4493	
Fr		Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle <small>G, G1, Ei</small>		Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>G, G1, Fi, M, Me, La, S</small>		Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <small>G, G1, Fi, M, Me, La, S</small>		Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <small>G, G1, M, Me, La, S</small>		Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <small>S, Sn</small>		Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>
04.06.	4249		4411		4465		4747		4644		4525	
Sa		Paniertes Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <small>G, G1, Fi, M, Me, La, S</small>		Zartes Gulasch vom Hirsch in Pfefferling-Weißwein-Soße, dazu Rosenkohl mit Speck und Knöpfelspätzle <small>20, G, G1, Ei, S</small>		Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small>		Vegetarische Bällchen (auf Soja- und Weizenbasis) in einer Tomaten-Oliven-Soße dazu eine Nudelreis-Gemüse-Pfanne <small>G, G1, Ei, S, Sb</small>		Currywurst mit Kartoffelspalten <small>3, Sn</small>		Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>
05.06.	4425		4306		4734		4564		4088		4040	
So		Paniertes Hähnchen-Krusty (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) mit bunter Gemüsevielfalt, dazu Kartoffelwürfel mit Käsesoße <small>G, G1, G3, M, Me, La, S</small>		Lammkeulenbraten „Provence Art“ in Kräutersoße mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small>		Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>		Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La</small>		Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel <small>Fi</small>		Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln
06.06.	4749		4318		4189		4210		4406		4168	

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

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, S, Sb
- = Butterkuchen G, G1, Ei, M, Me, La, S, 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, S, Sb, Sd 0,95 €
Salat * kann enthalten 1, 2, 3, 10, Ei, M, Me, La, S, 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