



Menü-angebot	1	7,95 €	2	8,65 €	3	7,15 €	4	7,55 €	5	6,90 €	6	6,95 €	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			
<b>Mo</b> 23.05.	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießknödeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	4693	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	4751	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La	4594	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	4347	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S	4164	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	4082	<b>Mo</b> 23.05.										<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Di</b> 24.05.	Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	4522	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbesen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	4202	Rahmgeschneitzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	4124	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S	4445	Grünkohleintopf mit geschchnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,S,Sn	4614	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	4553	<b>Di</b> 24.05.										<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Mi</b> 25.05.	Schweinebraten in einer Malz-Kümmelsoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse und Speckklößen 20,G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S,Sn	4148	Seelachs in Kräuter- marinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi	4407	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	4061	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	4628	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn	4767	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,G1,Ei,S	4146	<b>Mi</b> 25.05.											<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Do</b> 26.05.	Frikadelle „Gutsherren Art“ vom Rind und Schwein in cremiger Weißweinsoße mit Champignons, dazu Erbsen und Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	4003	Hähnchen „Cordon bleu“ aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La	4770	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	4079	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La,S	4102	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei	4001	Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein 3,20,S	4626	<b>Do</b> 26.05.											<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b> 27.05.	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	4429	Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	4176	Hausgemachter Tomaten-Reis-Eintopf mit Fleischbällchen vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S	4629	Paniertes Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	4472	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott 10,G,G1,M,Me,La	4513	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn	4790	<b>Fr</b> 27.05.											<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sa</b> 28.05.	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S	4584	Mini-Steaklets in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	4183	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	4419	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott 9,G,G1,Ei,M,Me,La	4590	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La	4570	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	4792	<b>Sa</b> 28.05.											<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>So</b> 29.05.	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	4117	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,Sn	4494	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüseris M,Me,La,S,Sn	4400	Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	4240	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S	4013	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S	4227	<b>So</b> 29.05.											<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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 1,95 €**

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

**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 **1,20 €**  
**Salat** \* kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd **1,50 €**

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. .... Tel. ....

Name .....

Straße, Hausnr. ....

Wohnort .....

# Bestellschein

Kalenderwoche: 22



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									
30.05.									
Di									
31.05.									
Mi									
01.06.									
Do									
02.06.									
Fr									
03.06.									
Sa									
04.06.									
So									
Pfingstsonntag 05.06.									

Menü- angebot	1 7,95 €	2 8,65 €	3 7,15 €	4 7,55 €	5 6,90 €	6 6,95 €
	Mutters Küche	Gourmet Menüs	Angepasste Vollkost für Diabetiker geeignet	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Tagesmenü	Mini-Menüs
Mo	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <sup>20,G,G1,Sn</sup>	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Klassischer Hühnersuppentopf <sup>G,G1,Ei</sup>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <sup>10,G,G1,M,Me,La</sup>	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>
30.05.	4131	4190	4621	4533	4780	4097
Di	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <sup>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</sup>	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>
31.05.	4745	4779	4053	4120	4524	4573
Mi	Gegrilltes Haxenfleisch in Kümmelsoße dazu Schmorkohl und deftige Speckklöße <sup>20,G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</sup>	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <sup>Sb</sup>	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <sup>10,M,Me,La</sup>	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel <sup>Fi</sup>	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen „naturell“ und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La</sup>
01.06.	4172	4782	4501	4406	4192	4206
Do	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle <sup>3,20,G,G1,Ei,S</sup>	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsauce mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <sup>Ei,M,Me,La</sup>	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,F,M,Me,La</sup>
02.06.	4365	4319	4545	4098	4565	4434
Fr	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <sup>G,G1</sup>	Filetstücke vom Schellfisch in Senf-Kräutersauce dazu Möhren und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</sup>	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>
03.06.	4549	4436	4462	4732	4080	4163
Sa	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsauce mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesauce <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken <sup>3,20,G,G1,M,Me,La,S</sup>	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>
04.06.	4474	4334	4761	4560	4551	4515
So	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <sup>G,G1,S,Sn</sup>	Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesauce <sup>3,20,G,G1,M,Me,La,S</sup>	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <sup>G,G1,S,Sn</sup>	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersauce dazu Möhren und Risi-Bisi <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</sup>	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>
Pfingstsonntag 05.06.	4221	4182	4275	4153	4433	4756

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 1,95 €

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

**Dessert- und Salatangebot**  
Das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.  
Dessert \* kann enthalten <sup>1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd</sup> 1,20 €  
Salat \* kann enthalten <sup>1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd</sup> 1,50 €

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](http://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