

Ihr Menüservice mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: **21**

Menü-angebot	1	8,75 €	2	9,45 €	3	7,95 €	4	8,35 €	5	7,70 €	6	7,75 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Des-sert*	Salat*	Kuchen	
	Mutters Küche	Gourmet Menüs	Angepasste Vollkost für Diabetiker geeignet	Vegetarische Menüs	Tagesmenü	Mini-Menüs	Anzahl																
Mo 22.05.	Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree ^{3,M,Me,La} 4021	Alaska-Seelachs mit Spinat-Käse-Auflage (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln ^{G,Gl,Fi,M,Me,La} 4426	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{G,Gl,S,Sn} 4275	Spätzlepfanne mit Rübensgemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse ^{G,Gl,Ei,M,Me} 4575	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ^S 4030	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S 4608	Mo 22.05.																
Di 23.05.	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesauce mit Schinken und Erbsen ^{3,20,G,Gl,Ei,M,Me,La,S} 4578	Sauerbraten „Fränkische Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} 4255	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{9,G,Gl,M,Me,La} 4513	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße ^{G,Gl,M,Me,La} 4544	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{3,20,M,Me,La} 4144	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn} 4744	Di 23.05.																
Mi 24.05.	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße ^{G,Gl,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1} 4509	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} 4159	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn} 4778	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S} 4574	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} 4002	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn} 4099	Mi 24.05.																
Do 25.05.	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} 4224	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti ^{G,Gl,M,Me,La,S} 4784	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn} 4474	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße ^{G,Gl,M,Me,La} 4545	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,Sn} 4018	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} 4580	Do 25.05.																
Fr 26.05.	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel ^{Fi} 4406	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} 4320	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,Gl,Ei,S,Sn} 4023	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} 4599	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} 4458	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{3,20,G,Gl,M,Me,La,S} 4199	Fr 26.05.																
Sa 27.05.	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} 4796	Kap-Seehecht in Sauer-rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{G,Gl,Fi,M,Me,La,S,Sn} 4420	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn} 4644	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflocken panade mit dunkler Soße, dazu Rübensgemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf ^{G,Gl,G4,M,Me,La,S} 4593	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris ^{Sn} 4138	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{20,G,Gl,Ei,M,Me,La,S} 4022	Sa 27.05.																
So Pfingstsonntag 28.05.	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S,Sn} 4162	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,Gl,Ei,M,Me,La,S} 4308	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln ^{G,Gl,M,Me,La,S} 4151	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel ^{G,Gl,Ei,M,Me,La} 4570	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen ^{G,Gl,Ei,Sb} 4514	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf ^{G,Gl,G2,M,Me,La,Sn} 4212	So Pfingstsonntag 28.05.																

An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferaufschlag von 0,80 € pro Menü. Servicepauschale 2,50 € 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 2,20 €

- = Apfelkuchen ^{G,Gl,Ei,M,Me,La}
- = Kirschkuchen ^{10,G,Gl,Ei,M,Me,La,Sb}
- = Butterkuchen ^{G,Gl,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,Gl,G3,M,Me,La,Sb,Sd} **1,30 €**
Salat * kann enthalten ^{1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd} **1,70 €**

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 ☞ = ohne Gluten lt. Rezeptur ☞ = ohne Laktose lt. Rezeptur
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: 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 Pfingstmontag 29.05.									<input type="checkbox"/>
Di 30.05.									<input type="checkbox"/>
Mi 31.05.									<input type="checkbox"/>
Do 01.06.									<input type="checkbox"/>
Fr 02.06.									<input type="checkbox"/>
Sa 03.06.									<input type="checkbox"/>
So 04.06.									<input type="checkbox"/>

Menü-angebot	1 8,75 €	2 9,45 €	3 7,95 €	4 8,35 €	5 7,70 €	6 7,75 €
	Mutters Küche	Gourmet Menüs	Angepasste Vollkost für Diabetiker geeignet	Vegetarische Menüs	Tagesmenü	Mini-Menüs
Mo Pfingstmontag 29.05.	4069 Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La,S</small>	4183 Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	4761 Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	4592 Erbsentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüserais <small>G,G1,M,Me,La</small>	4533 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small>	4229 Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <small>G,G1</small>
Di 30.05.	4776 Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln <small>G,G1,M,Me,La</small>	4120 Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <small>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</small>	4297 Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	4571 Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	4641 Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>3,20,S</small>	4430 Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>
Mi 31.05.	4085 Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>3,20,M,Me,La,S,Sn</small>	4273 Schlemmigeschnetztes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	4400 Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüserais <small>M,Me,La,S,Sn</small>	4628 Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	4415 Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>	4581 Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <small>Ei,M,Me,La</small>
Do 01.06.	4609 Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,M,Me,La,S</small>	4740 Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Möhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small>	4095 Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	4585 Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	4507 Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La</small>	4060 Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small>
Fr 02.06.	4500 Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</small>	4494 Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,Sn</small>	4158 Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small>	4555 Linsnbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <small>G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S</small>	4732 Bunte Geflügelpanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	4219 Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>
Sa 03.06.	4425 Paniertes Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>	4765 Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	4612 Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>	4321 Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	4045 Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	4542 Goldgelb gebackener Eierpannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>9,G,G1,Ei,M,Me,La</small>
So 04.06.	4260 Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	4127 Filettöpfchen (Schweine-medallion und Hähnchenfilets) in Feinschmecker-Soße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	4432 Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <small>Fi,M,Me,La,Sn</small>	4387 Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	4131 Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>20,G,G1,Sn</small>	4797 Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüserais <small>G,G1,M,Me,La,S</small>

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 2,50 € 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 2,20 €

- = 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 **1,30 €**
Salat * kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd **1,70 €**

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ☞ = vegetarisch 🍷 = ohne Gluten lt. Rezeptur 🌱 = ohne Laktose lt. Rezeptur
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