

Bestellschein

Kalenderwoche: 28

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"/>
12.07.									<input type="checkbox"/>
Di									<input type="checkbox"/>
13.07.									<input type="checkbox"/>
Mi									<input type="checkbox"/>
14.07.									<input type="checkbox"/>
Do									<input type="checkbox"/>
15.07.									<input type="checkbox"/>
Fr									<input type="checkbox"/>
16.07.									<input type="checkbox"/>
Sa									<input type="checkbox"/>
17.07.									<input type="checkbox"/>
So									<input type="checkbox"/>
18.07.									<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		Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>		Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small>		Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <small>G, G1, M, Me, La</small>		Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>		Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>20, G, G1, M, Me, La, S</small>		Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>
12.07.	4693		4751		4594		4347		4164		4082	
Di		Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>		Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small>		Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>		Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>G, G1, Sb, S</small>		Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3, 20, S, Sn</small>		Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>
13.07.	4522		4202		4124		4445		4614		4553	
Mi		Schweinebraten in einer Malz-Kümmelsoße mit bayrischem Weißkohl-Gemüse und Speckklößen <small>20, G, G1, G3, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>		Seelachsfilet in Kräuter- marinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <small>Fi</small>		Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>		Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe		Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>M, Me, La, S, Sn</small>		Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <small>G, G1, Ei, S</small>
14.07.	4148		4407		4061		4628		4767		4146	
Do		Frikadelle „Gutsherren Art“ vom Rind und Schwein in cremiger Weißweinsoße mit Champignons, dazu Erbsen und Hörnchennudeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>		Hähnchen „Cordon bleu“ aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>20, G, G1, M, Me, La</small>		Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>		Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>3, 20, M, Me, La, S</small>		Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spätzle <small>G, G1, Ei</small>		Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherndchen vom Schwein <small>3, 20, S</small>
15.07.	4003		4770		4079		4102		4001		4626	
Fr		Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G, G1, F, M, Me, La</small>		Schweinebraten in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>		Hausgemachter Tomaten-Reis-Eintopf mit Fleischbällchen vom Rind und Schwein <small>G, G1, Ei, S</small>		Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel <small>G, G1, F, M, Me, La, S, Sn</small>		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <small>10, G, G1, M, Me, La</small>		Geflügelbraten in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small>
16.07.	4429		4176		4629		4472		4513		4790	
Sa		Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <small>G, G1, Ei, S</small>		Mini-Steaklets in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>		Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <small>Fi, M, Me, La, S, Sn</small>		Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <small>9, G, G1, Ei, M, Me, La</small>		Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>		Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis
17.07.	4584		4183		4419		4590		4570		4792	
So		Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen <small>20, G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>		Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln <small>Fi, M, Me, La, S, Sn</small>		Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüseeris <small>M, Me, La, S, Sn</small>		Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen <small>20, G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>		Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>		Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>G, G1, Ei, S</small>
18.07.	4117		4494		4400		4240		4013		4227	

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, 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