

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									
11.07.									
Di									
12.07.									
Mi									
13.07.									
Do									
14.07.									
Fr									
15.07.									
Sa									
16.07.									
So									
17.07.									

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		Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <small>Fi,M,Me,La,Sn</small>		Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <small>S,Sn</small>		Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>3,M,Me,La,S,Sn</small>		Panierte Jagdwurstscheibe in Tomatensoße, dazu Spiralnudeln <small>3,20,G,G1,S,Sn</small>		Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>3,20,G,G1,M,Me,La,S</small>
11.07.	4516		4416		4644		4767		4015		4199	
Di		Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze <small>20,G,G1,Ei,S</small>		Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpfespätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <small>9,G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln <small>G,G1,Ei</small>		Vegetarische Nuggets (auf Weizen- und Erbsenbasis) mit Kräuterkartoffeln dazu Tomaten-Curry-Soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüseris <small>G,G1,M,Me,La,S</small>
12.07.	4386		4255		4590		4024		4583		4797	
Mi		Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpfespätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small>		Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris		Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>
13.07.	4558		4159		4474		4798		4002		4099	
Do		Käsehacksteak vom Rind und Schwein in kräftiger Bratensoße, dazu Erbsen mit Möhren und Hörnchennudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sn</small>		Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris <small>Sn</small>		Rustikaler Kartoffel-Linsen-Eintopf mit Schweinefleisch <small>20,M,Me,La,S</small>		Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>
14.07.	4012		4786		4554		4138		4622		4219	
Fr		Gebratene Fischfrikadelle dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>		Vegetarische Kohlroulade mit Reis-Pilz-Füllung in dunkler Soße dazu eine Kartoffel-Zwiebel-Pfanne <small>G,G1,Ei,Sb,S,Sn</small>		Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <small>G,G1,Ei,S,Sn</small>		Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfespätzle <small>20,G,G1,Ei,Sn</small>		Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <small>Ei,M,Me,La,S</small>		Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>
15.07.	4415		4568		4023		4154		4263		4502	
Sa		Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>3,M,Me,La</small>		Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>		Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <small>S</small>		Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln dazu Joghurt-Soße <small>G,G1,M,Me,La</small>		Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>
16.07.	4021		4176		4768		4645		4506		4022	
So		Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingered Möhren „naturell“ und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Schweineschnitzel mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsoße <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,Sn</small>		Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüseris <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>
17.07.	4273		4308		4191		4548		4458		4493	

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