



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

Ihr Menüservice mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: 29

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 19.07.	4131 Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln ^{20,G,G1,Sn}	4190 Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	4621 Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,G1,Ei}	4533 In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{10,G,G1,M,Me,La}	4780 Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S}	4097 Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Mo 19.07.																
Di 20.07.	4745 Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S}	4779 Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	4053 Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	4120 Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen ^{G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S}	4524 Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott ^{10,G1,Ei,M,Me,La}	4573 Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Di 20.07.																
Mi 21.07.	4172 Gegrilltes Haxenfleisch in Kümmelsoße dazu Schmorkohl und deftige Speckklöße ^{20,G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S}	4782 Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb}	4501 Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{10,M,Me,La}	4406 Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel ^{Fi}	4192 Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	4206 Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen „naturell“ und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La}	Mi 21.07.																
Do 22.07.	4365 Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle ^{3,20,G,G1,Ei,S}	4319 Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	4545 Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsauce ^{G,G1,M,Me,La}	4098 Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsauce mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	4565 Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La}	4434 Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln ^{G,G1,F,M,Me,La}	Do 22.07.																
Fr 23.07.	4549 Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,G1}	4436 Filetstücke vom Schellfisch in Senf-Kräutersauce dazu Möhren und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn}	4462 Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}	4732 Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	4080 Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	4163 Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Fr 23.07.																
Sa 24.07.	4474 Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsauce mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn}	4334 Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	4761 Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesauce ^{G,G1,M,Me,La,S}	4560 Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	4551 Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{3,20,G,G1,M,Me,La,S}	4515 Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Sa 24.07.																
So 25.07.	4221 Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{20,G,G1,S,Sn}	4182 Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesauce ^{3,20,G,G1,M,Me,La,S}	4275 Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{G,G1,S,Sn}	4153 Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	4433 Alaska-Seelachs in Senf-Buttersauce dazu Möhren und Risi-Bisi ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}	4756 Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti ^{G,G1,M,Me,La,S}	So 25.07.																

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

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.

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: 30

Menü	1	2	3	4	5	6	Des- sert*	Salat*	Kuchen
									Anzahl
Mo	<input type="checkbox"/>								
26.07.									<input type="checkbox"/>
Di	<input type="checkbox"/>								
27.07.									<input type="checkbox"/>
Mi	<input type="checkbox"/>								
28.07.									<input type="checkbox"/>
Do	<input type="checkbox"/>								
29.07.									<input type="checkbox"/>
Fr	<input type="checkbox"/>								
30.07.									<input type="checkbox"/>
Sa	<input type="checkbox"/>								
31.07.									<input type="checkbox"/>
So	<input type="checkbox"/>								
01.08.									<input type="checkbox"/>

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



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-angebot	1	6,95 €	2	7,65 €	3	6,25 €	4	6,65 €	5	6,00 €	6	6,05 €
	Mutters Küche		Gourmet Menüs		Angepasste Vollkost für Diabetiker geeignet		Menüs mit Informationen für Diabetiker		Tagesmenü		Mini-Menüs	
Mo		Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße <small>G,Gl,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>M,Me,La,S,Sn</small>		Panierte Jagdwurstscheibe in Tomatensoße, dazu Spiralnudeln <small>3,20,G,Gl,S,Sn</small>		Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>3,20,G,Gl,M,Me,La,S</small>
26.07.	4516		4416		4644		4767		4015		4199	
Di		Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelshmelze <small>20,G,Gl,Ei,S</small>		Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>		Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <small>9,G,Gl,Ei,M,Me,La</small>		Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln <small>G,Gl,Ei</small>		Vegetarische Nuggets (auf Weizen- und Erbsenbasis) mit Kräuterkartoffeln dazu Tomaten-Curry-Soße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüseris <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>
27.07.	4386		4255		4590		4024		4583		4797	
Mi		Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <small>G,Gl,Ei,M,Me,La</small>		Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle <small>G,Gl,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,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>		Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>
28.07.	4558		4159		4474		4798		4002		4099	
Do		Käsehacksteak vom Rind und Schwein in kräftiger Bratensoße, dazu Erbsen mit Möhren und Hörnchennudeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sn</small>		Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>		Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <small>G,Gl,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,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>
29.07.	4012		4786		4554		4138		4622		4219	
Fr		Gebratene Fischfrikadelle dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <small>G,Gl,Fi,M,Me,La</small>		Kohlroulade mit Reis-Pilz-Füllung in dunkler Soße dazu eine Kartoffel-Zwiebel-Pfanne <small>G,Gl,Ei,Sb,S,Sn</small>		Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <small>G,Gl,Ei,S,Sn</small>		Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle <small>20,G,Gl,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,Gl,Ei,M,Me,La</small>
30.07.	4415		4568		4023		4154		4263		4502	
Sa		Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>M,Me,La</small>		Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>		Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>G,Gl,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,Gl,M,Me,La</small>		Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>20,G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>
31.07.	4021		4176		4768		4645		4506		4022	
So		Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>		Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingered Möhren „naturell“ und Kartoffelklöße <small>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</small>		Schweineschnitzel mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsoße <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>		Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <small>G,Gl,M,Me,La,Sn</small>		Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S</small>		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüseris <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,Sn</small>
01.08.	4273		4308		4191		4548		4458		4493	

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,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 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