



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: **33**

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	
Mo	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4516	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <small>Fi,M,Me,La,Sn</small> 4416	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <small>S,Sn</small> 4644	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>3,M,Me,La,S,Sn</small> 4767	Panierte Jagdwurstscheibe in Tomatensoße, dazu Spiralnudeln <small>3,20,G,G1,S,Sn</small> 4015	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>3,20,G,G1,M,Me,La,S</small> 4199	Mo																	
15.08.													15.08.											
Di	Schwäbische Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebschmelze <small>20,G,G1,Ei,S</small> 4386	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4255	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <small>9,G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4590	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln <small>G,G1,Ei</small> 4024	Vegetarische Nuggets (auf Weizen- und Erbsenbasis) mit Kräuterkartoffeln dazu Tomaten-Curry-Soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4583	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüseris <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4797	Di																	
16.08.													16.08.											
Mi	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4558	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Broccoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4159	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small> 4474	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small> 4798	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4002	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4099	Mi																	
17.08.													17.08.											
Do	Käsehacksteak vom Rind und Schwein in kräftiger Bratensoße, dazu Erbsen mit Möhren und Hörnchennudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sn</small> 4012	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4786	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4554	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris <small>Sn</small> 4138	Rustikaler Kartoffel-Linsen-Eintopf mit Schweinefleisch <small>20,M,Me,La,S</small> 4622	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4219	Do																	
18.08.													18.08.											
Fr	Gebratene Fischfrikadelle dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <small>G,G1,F,M,Me,La</small> 4415	Vegetarische Kohlroulade mit Reis-Pilz-Füllung in dunkler Soße dazu eine Kartoffel-Zwiebel-Pfanne <small>G,G1,Ei,Sb,S,Sn</small> 4568	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <small>G,G1,Ei,S,Sn</small> 4023	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle <small>20,G,G1,Ei,Sn</small> 4154	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <small>Ei,M,Me,La,S</small> 4263	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4502	Fr																	
19.08.													19.08.											
Sa	Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>3,M,Me,La</small> 4021	Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4176	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small> 4768	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <small>S</small> 4645	Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln dazu Joghurt-Soße <small>Ei,M,Me,La</small> 4506	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4022	Sa																	
20.08.													20.08.											
So	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4273	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4308	Schweineschnitzel mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsoße <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4191	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,Sn</small> 4548	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4458	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüseris <small>G,G1,F,M,Me,La,Sn</small> 4493	So																	
21.08.													21.08.											

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 €**

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: 34

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"/>
22.08.									<input type="checkbox"/>
Di									<input type="checkbox"/>
23.08.									<input type="checkbox"/>
Mi									<input type="checkbox"/>
24.08.									<input type="checkbox"/>
Do									<input type="checkbox"/>
25.08.									<input type="checkbox"/>
Fr									<input type="checkbox"/>
26.08.									<input type="checkbox"/>
Sa									<input type="checkbox"/>
27.08.									<input type="checkbox"/>
So									<input type="checkbox"/>
28.08.									<input type="checkbox"/>

Menü-angebot	1	7,95 €	2	8,65 €	3	7,15 €	4	7,55 €	5	6,90 €	6	6,95 €
	Mutter's Küche		Gourmet Menüs		Angepasste Vollkost für Diabetiker geeignet		Menüs mit Informationen für Diabetiker		Tagesmenü		Mini-Menüs	
Mo		Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln <small>3,20,M,Me,La,S,Sn</small>		Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small>		Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Putengeschnitzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <small>G,G1</small>
22.08.	4085		4494		4225		4748		4561		4229	
Di		Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>M,Me,La,S</small>		Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmecker-Soße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>		Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>10,G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <small>20,G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>		Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>
23.08.	4758		4127		4610		4524		4211		4430	
Mi		Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <small>3,20,G,G1,M,Me,La,S</small>		Rindergeschnitzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüseris <small>M,Me,La,S,Sn</small>		Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small>		Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <small>Ei,M,Me,La</small>
24.08.	4074		4182		4297		4400		4419		4581	
Do		Schweinehacksteak in Rahmsoße mit buntem Pfeffer dazu Gartengemüse und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Herzhaftes Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sn</small>		Klassischer Hühnersuppentopf <small>G,G1,Ei</small>		Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small>
25.08.	4039		4779		4543		4018		4621		4060	
Fr		Apfelstrudel mit Vanillesoße <small>G,G1,M,Me,La</small>		Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</small>		Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small>		Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,M,Me,La,S</small>		Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <small>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</small>		Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>
26.08.	4512		4418		4158		4609		4509		4744	
Sa		Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>3,20,S</small>		Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Möhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small>		Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>		Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>9,G,G1,Ei,M,Me,La</small>
27.08.	4641		4740		4780		4429		4044		4542	
So		Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Zartes Kalbgeschnitzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüsemischung und Rahmkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>		Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei</small>		Bunte Geflügelpanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small>
28.08.	4260		4320		4424		4145		4732		4231	

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