MEIN Verein
HfäB 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

Ihr Menüservice mit Herz

Bestellschein

Kalenderwoche: 37

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 12.09.	**Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße** dazu Spiralnudeln 20,G,G1,Sn 4131	**Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße** mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4190	**Klassischer Hühnersuppentopf** G,G1,Ei 4621 L	**In Vollmilch gekochter Grießbrei** mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La 4533 L	**Hähnchenfilet „Gärtnerin Art" in Sahnesoße** mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 4780	**Hausgemachte Rinder-frikadelle** in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4097
Di 13.09.	**Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art"** mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 4745	**Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art"** in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4779	**Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein** in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4053 L	**Herzhafter Krustenbraten vom Schwein** in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S 4120	**Zwetschgenknödel** mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La 4524	**Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße** mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4573
Mi 14.09.	**Gegrilltes Haxenfleisch in Kümmelsoße** dazu Schmorkohl und deftige Speckklöße 20,G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S 4172	**Ente „asiatische Art"** in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis Sb 4782	**Milchreis mit fruchtigen Mandarinen** 10,M,Me,La 4501 L	**Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art" mit Grill-Gemüse** dazu Kartoffelwürfel Fi 4406	**Senfkrustenbraten vom Schwein** in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4192	**Rindfleisch in Meerrettichsoße** dazu Erbsen „naturell" und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La 4206
Do 15.09.	**Schwäbisches Linsengericht** mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle 3,20,G,G1,Ei,S 4365	**Zartes Gulasch vom Hirsch** in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La 4319	**Trivellinudeln** mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße G,G1,M,Me,La 4545 L	**Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße** mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4098	**Rührei mit Spinat** und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La 4565	**Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs** dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La 4434
Fr 16.09.	**Südländische Gemüse-Nudelpfanne** „vegetarisch" mit Tomaten und Paprika G,G1 4549	**Filetstücke vom Schellfisch in Senf-Kräutersoße** dazu Möhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn 4436	**Panierte Alaska-Seelachshappen** dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp G,G1,Fi,M,Me,La,Sn 4462 L	**Bunte Geflügelpfanne** mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4732	**Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße** mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4080	**Zartes Schweinegeschnetzeltes** in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4163
Sa 17.09.	**Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße** mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn 4474	**Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art"** mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4334	**Putenschnitzel** mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S 4761 L	**Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne** mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur 4560	**Nudeln in Rahmsoße** mit Lauch und herzhaftem Schinken 3,20,G,G1,M,Me,La,S 4551	**Pfannkuchen** mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La 4515
So 18.09.	**Rinderroulade „Hausfrauen-Art"** in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn 4221	**Schweineschnitzel „Cordon bleu"** mit buntem Mischgemüse „naturell" und Kartoffelwürfeln in Käsesoße 3,20,G,G1,M,Me,La,S 4182	**Zartes Rindergeschnetzeltes** in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn 4275 L	**Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art"** in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4153	**Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße** dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn 4433	**Hähnchenoberkeule in feiner Soße** mit buntem Gemüse „naturell" und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S 4756

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*	Kuchen Anzahl
Mo 12.09.									
Di 13.09.									
Mi 14.09.									
Do 15.09.									
Fr 16.09.									
Sa 17.09.									
So 18.09.									

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 35 g 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

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.

Kunden-Nr. ..... Tel. .....

Name .....

Straße, Hausnr. .....

Wohnort .....

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: 38

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*	Kuchen (Anzahl)
Mo 19.09.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	🍎 ☐ 🍒 ☐ 🐚 ☐
Di 20.09.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	🍎 ☐ 🍒 ☐ 🐚 ☐
Mi 21.09.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	🍎 ☐ 🍒 ☐ 🐚 ☐
Do 22.09.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	🍎 ☐ 🍒 ☐ 🐚 ☐
Fr 23.09.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	🍎 ☐ 🍒 ☐ 🐚 ☐
Sa 24.09.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	🍎 ☐ 🍒 ☐ 🐚 ☐
So 25.09.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	🍎 ☐ 🍒 ☐ 🐚 ☐

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

MEIN Verein – HfäB 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-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 19.09.	**Hausgemachter Aprikosenmichel** mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La 4516	**Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße** mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn 4416	**Pichelsteiner Eintopf** mit Rindfleisch S,Sn 4644 L	**Geflügelbratwurst** in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn 4767	**Panierte Jagdwurstscheibe** in Tomatensoße, dazu Spiralnudeln 3,20,G,G1,S,Sn 4015	**Saftiges Kasseler in Bratensoße** mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 3,20,G,G1,M,Me,La,S 4199
Di 20.09.	**Schwäbische Maultaschen** in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze 20,G,G1,Ei,S 4386	**Sauerbraten „Fränkischer Art"** in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4255	**Quarktaler auf Vanillesoße** dazu Ananas-Mango-Kompott 9,G,G1,Ei,M,Me,La 4590 L	**Drei Hackröllchen „Balkan-Art"** vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G,G1,Ei 4024	**Vegetarische Nuggets** (auf Weizen- und Erbsenbasis) mit Kräuterkartoffeln dazu Tomaten-Curry-Soße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4583	**Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage** dazu bunter Gemüsereis G,G1,M,Me,La,S 4797
Mi 21.09.	**Käsespätzle** mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La 4558	**Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße** dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4159	**Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße** mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn 4474 L	**Hähnchenbrust** in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis 4798 L	**Hackbällchen vom Schwein und Rind** in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4002	**Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße** mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell" und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4099
Do 22.09.	**Käsehacksteak vom Rind und Schwein** in kräftiger Bratensoße, dazu Erbsen mit Möhren und Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn 4012	**Zwei Hähnchenoberkeulen** in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S 4786	**Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße** mit Gemüse „Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4554 L	**Gyros vom Schwein** auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis Sn 4138	**Rustikaler Kartoffel-Linsen-Eintopf** mit Schweinefleisch 20,M,Me,La,S 4622	**Zartes Rindergeschnetzeltes** mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4219
Fr 23.09.	**Gebratene Fischfrikadelle** dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La 4415	**Vegetarische Kohlroulade mit Reis-Pilz-Füllung** in dunkler Soße dazu eine Kartoffel-Zwiebel-Pfanne G,G1,Ei,Sb,S,Sn 4568	**Deutsches Beefsteak** mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn 4023 L	**Gefüllter Schweinebraten in Soße** dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle 20,G,G1,Ei,Sn 4154	**Zartes Gulasch vom Rind** in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S 4263	**Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze** dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La 4502
Sa 24.09.	**Rostbratwürstchen „Fränkische Art"** vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 3,M,Me,La 4021	**Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße** mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4176	**Geflügelfrikadellen** in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4768 L	**Grüne-Bohnen-Eintopf** mit geschnittenem Rindfleisch S 4645 L	**Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln** dazu Joghurt-Soße G,G1,M,Me,La 4506	**Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße** mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S 4022
So 25.09.	**Schlemmergeschnetzeltes vom Rind** in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4273	**Geschnittene Entenbrust** in Rotwein-Balsamicosoße, dazu Fingermöhren „naturell" und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S 4308	**Schweineschnitzel** mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsoße G,G1,M,Me,La,S 4191 L	**Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße** mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn 4548	**Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße** mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4458	**Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs** in Senfsoße mit buntem Gemüsereis G,G1,Fi,M,Me,La,Sn 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 35 g 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

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.