

Ihr Menüservice mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: **45**

Menü-angebot	1	7,55 €	2	8,25 €	3	6,75 €	4	7,15 €	5	6,50 €	6	6,55 €	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 08.11.	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 08.11.																
Di 09.11.	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 09.11.																
Mi 10.11.	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 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 10.11.																
Do 11.11.	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 11.11.																
Fr 12.11.	Gebratene Fischfrikadelle dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <small>G, G1, Fi, 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 12.11.																
Sa 13.11.	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>G, G1, 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 13.11.																
So 14.11.	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, Fi, M, Me, La, S, Sn</small> 4493	So 14.11.																

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: 46



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									
15.11.									
Di									
16.11.									
Mi									
17.11.									
Do									
18.11.									
Fr									
19.11.									
Sa									
20.11.									
So									
21.11.									

Menü- angebot	1 7,55 €	2 8,25 €	3 6,75 €	4 7,15 €	5 6,50 €	6 6,55 €
	Mutters Küche	Gourmet Menüs	Angepasste Vollkost für Diabetiker geeignet	Menüs mit Informationen für Diabetiker	Tagesmenü	Mini-Menüs
Mo	4085 Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{3,20,M,Me,La,S,Sn}	4494 Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,Sn}	4225 Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	4748 Putengeschnitzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	4561 Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise ^{G,G1,M,Me,La,S}	4229 Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spinalnudeln ^{G,G1}
Di	4758 Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S}	4127 Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	4610 Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S}	4524 Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott ^{10,G,G1,Ei,M,Me,La}	4211 Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{20,G,G1,M,Me,La,S,Sn}	4430 Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}
Mi	4074 Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	4182 Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße ^{3,20,G,G1,M,Me,La,S}	4297 Rindergeschnitzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	4400 Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüseris ^{M,Me,La,S,Sn}	4419 Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn}	4581 Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree ^{Ei,M,Me,La}
Do	4039 Schweinehacksteak in Rahmsoße mit buntem Pfeffer dazu Gartengemüse und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	4779 Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	4543 Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	4018 Herzhaftes Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sn}	4621 Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,G1,Ei}	4060 Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,S,Sn}
Fr	4512 Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{G,G1,M,Me,La}	4418 Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn}	4158 Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn}	4609 Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{3,20,M,Me,La,S}	4509 Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}	4744 Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}
Sa	4641 Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein ^{3,20,S}	4740 Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,S}	4780 Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S}	4429 Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}	4044 Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	4542 Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ^{9,G,G1,Ei,M,Me,La}
So	4260 Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	4320 Zartes Kalbgeschnitzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	4424 Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüsemischung und Rahmkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	4145 Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei}	4732 Bunte Geflügelpanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	4231 Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn}

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