

Ihr Menüservice mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: **50**

* Kann enthalten 1,2,3,10,Ei, G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd,S,Sn

Menü-angebot	1		2		3		4		Menü	1	2	3	4	Des-sert*	Sa-lat*	Kuchen
	Tagesgericht		Mini Menü		Vegetarisch		Gourmet									
Mo	Kartoffelsuppe "Holsteiner Art" mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 20,3,M,Me,La,S		Herzhaftes Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La		Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S		Mo							
09.12.	Art. 4609	7,80 €	Art. 4233	● L 7,30 €	Art. 4387	🌿 ● L 8,15 €	Art. 4411	● L 9,50 €	09.12.	<input type="checkbox"/>						
Di	Hähnchencurry "Indische Art" Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn		Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La		Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln		Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Di							
10.12.	Art. 4778	● L 8,85 €	Art. 4525	🌿 L 7,60 €	Art. 4603	🌿 ● L 7,05 €	Art. 4224	● 9,55 €	10.12.	<input type="checkbox"/>						
Mi	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittene Rindfleisch S		Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingsspüree G,G1,M,Me,La		Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Mi							
11.12.	Art. 4645	● L 7,50 €	Art. 4163	● L 7,90 €	Art. 4594	🌿 ● L 7,50 €	Art. 4796	● L 9,05 €	11.12.	<input type="checkbox"/>						
Do	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S		Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln 20,G,G1,Sn		Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S		Do							
12.12.	Art. 4263	● L 8,75 €	Art. 4131	● 8,45 €	Art. 4599	🌿 ● L 7,60 €	Art. 4120	● 9,70 €	12.12.	<input type="checkbox"/>						
Fr	Erbensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein 20,3,S,Sn		Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La		Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La		Schlemmerschnitte "Florentin" vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La		Fr							
13.12.	Art. 4606	● 7,75 €	Art. 4206	● L 7,90 €	Art. 4524	🌿 ● L 7,80 €	Art. 4426	● L 9,20 €	13.12.	<input type="checkbox"/>						
Sa	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Herzhaftes Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur		Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspagheti G,G1,M,Me,La,S		Sa							
14.12.	Art. 4080	● L 7,30 €	Art. 4082	● L 7,30 €	Art. 4560	🌿 ● 8,25 €	Art. 4784	● 9,40 €	14.12.	<input type="checkbox"/>						
So	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La		Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S		Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La		Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle 20,G,G1,Ei,Sn		So							
15.12.	Art. 4074	7,35 €	Art. 4022	● L 6,80 €	Art. 4523	🌿 L 7,60 €	Art. 4154	● 9,25 €	15.12.	<input type="checkbox"/>						

Haben Sie Fragen zu unserem Fahr- und Pflegedienst?
Bitte informieren Sie sich telefonisch unter:
Fahrdienst: 03461-8681562
Pflegedienst: 03461-8681574
Die Preise gelten inkl. der aktuellen MwSt.

Freuen Sie sich auf unser leckeres Zusatzangebot!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl im Bestellschein ein!

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)

- = 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

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. Tel.

Name

Straße, Hausnr. zurück bis: **13.11.2024**

Wohnort

Art.Nr.: 68004

1=mit Farbstoff 2=konserviert 3=mit Antioxidationsmittel 9=mit Süßungsmittel(n) 10=mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20=mit Nitritpökelsalz ∇=mit Alkohol 🌿=vegetarisch ✕=Menüs mit mind. 25g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g 🐷=enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei=Eier E=Ernüsse Fi=Fische G=Gluten G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer K=Krebstiere M=Milch (einschließlich Laktose) Me=Milchweiß 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. 0900 7229496. Hier können keine Restellungen aufgenommen werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und RE-Angebot zu.

Bestellschein

Kalenderwoche: 51

* Kann enthalten 1,2,3,10,Ei, G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd,S,Sn



Regionalverband Saalekreis Süd e.V.
Nulandtplatz 13 · 06217 Merseburg
Mahlzeitendienst
Telefon: 0 34 61 / 86 81 565
eMail: ear@asb-saalekreis.de



Wir bringen Ihnen
den Genuss ins Haus.
Guten Appetit.

Menü	1	2	3	4	Des- sert*	Sal- lat*	Kuchen
							Anzahl
Mo							
16.12							
Di							
17.12							
Mi							
18.12							
Do							
19.12							
Fr							
20.12							
Sa							
21.12							
So							
22.12							

Menü- angebot	1	2	3	4				
	Tagesgericht		Mini Menü		Vegetarisch		Gourmet	
Mo	Drei Hackröllchen "Balkan-Art" vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G,G1,Ei		Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Johurtopf G,G1,Ei,M,Me,La		Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf S		Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	
16.12.	Art. 4024 ●	7,90 €	Art. 4502 ☒ L	7,30 €	Art. 4608 ☒ ● L	6,20 €	Art. 4759 ●	9,00 €
Di	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn		Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn		Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La		Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S	
17.12.	Art. 4767 ● L	8,05 €	Art. 4231 ● L	7,80 €	Art. 4501 ☒ ● L	6,85 €	Art. 4445 ●	9,20 €
Mi	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Goldgelbes Rührei mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La		Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La		Schweinegulasch "Hausfrauen Art" mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S	
18.12.	Art. 4053 ● L	7,25 €	Art. 4581 ☒ ● L	6,80 €	Art. 4544 ☒	7,90 €	Art. 4164 ●	8,75 €
Do	Hähnchenfilet "Gärtnerin Art" in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S		Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G,G1,G2,M,Me,La,Sn		Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La		Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La,S	
19.12.	Art. 4780 ● L	7,35 €	Art. 4212 ● L	8,25 €	Art. 4516 ☒ L	7,75 €	Art. 4102 ●	9,05 €
Fr	Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 20,3,S		Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei		Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La		Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln	
20.12.	Art. 4641 ●	7,65 €	Art. 4557 ☒ L	7,90 €	Art. 4565 ☒ ● L	7,25 €	Art. 4226 ● L	9,05 €
Sa	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei		Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La		Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsauce, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	
21.12.	Art. 4621 ● L	7,00 €	Art. 4060 ●	7,85 €	Art. 4533 ☒ ● L	7,00 €	Art. 4419 ● L	8,65 €
So	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsauce mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüseris G,G1,M,Me,La,S		Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken G,G1,Ei,M,Me,La,S		Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S	
22.12.	Art. 4061 ● L	8,45 €	Art. 4797 ☒ ●	7,60 €	Art. 4585 ☒ ●	8,30 €	Art. 4260 ● L	9,15 €

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

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen. Zudem haben Sie ein Auskunftsrecht und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten.

Die Bestellung der Zusatzprodukte wie Dessert, Kuchen und Salate sind nur in Verbindung mit einer Hauptspeise möglich.

Die Preise gelten inkl. der aktuellen MwSt.

Freuen Sie sich auf unser leckeres Zusatzangebot!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl im Bestellschein ein!

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)



Dessert: 1,30 €
Salat: 1,65 €
Kuchen: 1,95 €

1=mit Farbstoff 2=konserviert 3=mit Antioxidationsmittel 9=mit Süßungsmittel(n) 10=mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20=mit Nitritpökelsalz ☒=mit Alkohol ☒=vegetarisch ☒=Menüs mit mind. 25g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ☒=enthält Zutaten vom Schwein 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=Milchweiß 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 RF-Angaben zu.

Änderungen vorbehalten