



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							
11.11.	Art. 4609	7,80 €	Art. 4233	● L 7,30 €	Art. 4387	☒ ● L 8,15 €	Art. 4411	● L 9,50 €	11.11.							
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							
12.11.	Art. 4778	● L 8,85 €	Art. 4525	☒ L 7,60 €	Art. 4603	☒ ● L 7,05 €	Art. 4224	● 9,55 €	12.11.							
Mi	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem 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 Frühlingspüree G,G1,M,Me,La		Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Mi							
13.11.	Art. 4645	● L 7,50 €	Art. 4163	● L 7,90 €	Art. 4594	☒ ● L 7,50 €	Art. 4796	● L 9,05 €	13.11.							
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							
14.11.	Art. 4263	● L 8,75 €	Art. 4131	● 8,45 €	Art. 4599	☒ ● L 7,60 €	Art. 4120	● 9,70 €	14.11.							
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							
15.11.	Art. 4606	● 7,75 €	Art. 4206	● L 7,90 €	Art. 4524	☒ ● L 7,80 €	Art. 4426	● L 9,20 €	15.11.							
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							
16.11.	Art. 4080	● L 7,30 €	Art. 4082	● L 7,30 €	Art. 4560	☒ ● 8,25 €	Art. 4784	● 9,40 €	16.11.							
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							
17.11.	Art. 4074	7,35 €	Art. 4022	● L 6,80 €	Art. 4523	☒ L 7,60 €	Art. 4154	● 9,25 €	17.11.							

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: 15.10.2024

Wohnort _____

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=Milcheiweiß a=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 aufgenommen werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und RE Angaben zu.

Bestellschein

Kalenderwoche: 47

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



Regionalverband Saalekreis Sud 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*	Sa-lat*	Kuchen
	Anzahl						
Mo 18.11	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di 19.11	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi 20.11	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do 21.11	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr 22.11	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa 23.11	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So 24.11	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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.

Menü-angebot	1		2		3		4	
	Tagesgericht		Mini Menü		Vegetarisch		Gourmet	
Mo 18.11.	Drei Hackröllchen "Balkan-Art" vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G,G1,Ei Art. 4024 ● 7,90 €		Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4502 ☒ L 7,30 €		Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf S Art. 4608 ☒ ● L 6,20 €		Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln Art. 4759 ● 9,00 €	
Di 19.11.	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn Art. 4767 ● L 8,05 €		Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn Art. 4231 ● L 7,80 €		Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La Art. 4501 ☒ ● L 6,85 €		Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S Art. 4445 ● 9,20 €	
Mi 20.11.	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4053 ● L 7,25 €		Goldgelbes Rührei mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingsspiree Ei,M,Me,La Art. 4581 ☒ ● L 6,80 €		Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La Art. 4544 ☒ 7,90 €		Schweinegulasch "Hausfrauen Art" mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S Art. 4164 ● 8,75 €	
Do 21.11.	Hähnchenfilet "Gärtnerin Art" in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S Art. 4780 ● L 7,35 €		Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G,G1,G2,M,Me,La,Sn Art. 4212 ● L 8,25 €		Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4516 ☒ L 7,75 €		Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La,S Art. 4102 ● 9,05 €	
Fr 22.11.	Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 20,3,S Art. 4641 ● 7,65 €		Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei Art. 4557 ☒ L 7,90 €		Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La Art. 4565 ☒ ● L 7,25 €		Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln Art. 4226 ● L 9,05 €	
Sa 23.11.	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei Art. 4621 ● L 7,00 €		Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn Art. 4060 ● 7,85 €		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La Art. 4533 ☒ ● L 7,00 €		Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn Art. 4419 ● L 8,65 €	
So 24.11.	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4061 ● L 8,45 €		Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüseris G,G1,M,Me,La,S Art. 4797 ☒ ● 7,60 €		Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4585 ☒ ● 8,30 €		Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4260 ● L 9,15 €	

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. 0900 7738496. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BF-Angaben zu.

Änderungen vorbehalten