

Bestellschein

Kalenderwoche: 40

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

Menü	Kalenderwoche: 40						Des-sert*	Sa-lat*	Kuchen
	1	2	3	4	5	6			
Mo									<input type="checkbox"/> Apfel <input type="checkbox"/> Kirsche <input type="checkbox"/> Butterkuchen
28.09.									
Di									<input type="checkbox"/> Apfel <input type="checkbox"/> Kirsche <input type="checkbox"/> Butterkuchen
29.09.									
Mi									<input type="checkbox"/> Apfel <input type="checkbox"/> Kirsche <input type="checkbox"/> Butterkuchen
30.09.									
Do									<input type="checkbox"/> Apfel <input type="checkbox"/> Kirsche <input type="checkbox"/> Butterkuchen
01.10.									
Fr									<input type="checkbox"/> Apfel <input type="checkbox"/> Kirsche <input type="checkbox"/> Butterkuchen
02.10.									
Sa									<input type="checkbox"/> Apfel <input type="checkbox"/> Kirsche <input type="checkbox"/> Butterkuchen
03.10.									
So									<input type="checkbox"/> Apfel <input type="checkbox"/> Kirsche <input type="checkbox"/> Butterkuchen
04.10.									

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.



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit.

Menü-angebot	1	2	3	4	5	6
	Tagesmenü	Hausmannskost	Feinschmecker	kleine Mahlzeit	fleischarme Menüs	Gourmet
Mo	Bunter Gemüseeintopf vegetarisch s	Hackbraten vom Rind und Schwein mit Gemüseeinlage in herzhafter Soße mit Erbsen und Knöpfle-Spätzle G,G1,Ei,S,Sn	Zartes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La	Rinderhacksteak in Soße mit grünen Bohnen und Spiralnudeln G,G1,Ei	Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La	Hausgemachte Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn
28.09.	Art. 5634 2 5,00 €	Art. 5061 5,70 €	Art. 5233 6,40 €	Art. 5901 5,20 €	Art. 4565 5,45 €	Art. 4060 5,85 €
Di	Grießbrei mit fruchtigem Apfel-Aprikosenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,M,Me,La	Jagdwurstgulasch in einer Tomaten-Curry-Soße dazu Spiralnudeln 20,3,G,G1,Sn	Hähnchenfilets in Kräutersoße mit Möhrenwürfeln in Soße und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S	Schweinegeschnetzeltes in Pilzsoße mit Rotkohl und Stampfkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomatenwürfel-Garnitur G,G1,M,Me,La,S	Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S
29.09.	Art. 5548 5,00 €	Art. 5178 5,60 €	Art. 5763 6,00 €	Art. 5916 5,55 €	Art. 5301 5,45 €	Art. 4334 7,45 €
Mi	Milchreis mit Mandarinen (mit Süßungsmittel) 10,M,Me,La	Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit zwei Bockwürstchen vom Schwein 20,3,S,Sn	Paniertes Schweineschnitzel mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln G,G1,M,Me,La	Hausgemachter Sahnegrießbrei mit roter Fruchtgrütze (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,G,G1,M,Me,La	Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren "naturell" und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S
30.09.	Art. 5531 5,15 €	Art. 5619 5,25 €	Art. 5169 6,40 €	Art. 5940 4,75 €	Art. 4512 6,20 €	Art. 4308 8,75 €
Do	Spiralnudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,G3,S	Geflügelbratwurst in Bratensoße , dazu grüne Bohnen und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf s	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S
01.10.	Art. 5323 5,10 €	Art. 5767 5,90 €	Art. 5004 5,45 €	Art. 5952 4,70 €	Art. 4608 4,75 €	Art. 4411 7,00 €
Fr	Salzkartoffeln mit Kräuterkäse 10,M,Me,La,S	Schweinschaxenfleisch in deftiger Senfsoße, dazu Weißkohl-Gemüse und Kartoffelpüree Ei,M,Me,La,S,Sn	Kap-Seehecht in einer Senf-Honig-Soße mit buntem Gemüsereis Fi,M,Me,La,Sn	Alaska-Seelachs in einer feinen Senf-Kräutersoße , dazu Stampfkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,G1,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1	Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S
02.10.	Art. KA00002 5,10 €	Art. 5168 5,65 €	Art. 5488 6,40 €	Art. 5951 5,60 €	Art. 4509 5,85 €	Art. 4458 6,15 €
Sa	Geschnittener Eierpfannkuchen mit Vanillesoße und Pflaumenkompott G,G1,Ei,M,Me,La	Deftiges Schweinegulasch in kräftiger Soße mit Rotkohl und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Gefüllte Kohlroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße mit Salzkartoffeln G,G1	Kleiner Gemüseteller mit Soße à la Hollandaise und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	"Westfälisches Zwiebelfleisch" Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn
03.10.	Art. 5543 5,35 €	Art. 5103 6,10 €	Art. 5045 6,10 €	Art. 5963 5,70 €	Art. 4553 5,55 €	Art. 4211 6,95 €
So	Gemüseplatte mit Kartoffeln in Kräutersoße G,G1,M,Me,La,S	Rheinischer Sauerbraten in Soße mit Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind dazu Rosenkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn	Schweinebraten in Rahmsoße mit Wirsing und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,S
04.10.	Art. 5353 5,05 €	Art. 5206 6,20 €	Art. 4269 8,35 €	Art. 5973 5,50 €	Art. 4580 6,05 €	Art. 4740 6,95 €

Die Bestellung der Zusatzprodukte sind nur in Verbindung mit einer Hauptspeise möglich.

- Dessert 1,10 €
- Salat 1,40 €
- Kuchen 1,65 €

Bei nicht hilfsbedürftigen Bürgern gelten die Preise zzgl. 7 % MwSt.

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

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

- = 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}

Wählen Sie Ihre Kostform:

- L = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
- = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz √ = mit Alkohol 2 = 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 sind auf unserer Website www.asb-saalekreis.de oder telefonisch unter der kostenlosen Tel. Nr. 0800 3700400. Hierfür gelten die Bestimmungen auf unserer Website. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kalorienwert und PE Angaben zu.

Änderungen vorbehalten