

Bestellschein

Kalenderwoche: **8**

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

Menü	Kalenderwoche: 8						Des-sert*	Sa-lat*	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6			
Mo									
17.02.									
Di									
18.02.									
Mi									
19.02.									
Do									
20.02.									
Fr									
21.02.									
Sa									
22.02.									
So									
23.02.									

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	Gemüseplatte mit Kartoffeln in Kräutersoße G,G1,M,Me,La,S	Zwei Quarktaler auf Vanillesoße , dazu Apfel-Heidelbeerkompott (mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln) 10,G,G1,Ei,M,Me,La	Zartes Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La	Rinderhacksteak in Soße mit grünen Bohnen und Spiralnudeln G,G1,Ei,S Wirsing-Eintopf, mit Fleischbällchen vom Rind und Schwein	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" mit Brokkoli und Kräuterspätzle
17.02.	Art. 5353 ● ● L 5,05 €	Art. 5542 ● ● L 5,45 €	Art. 5233 ● L 6,40 €	Art. 5901 ● 7,60 €	Art. 4603 ● ● L 5,35 €	Art. 4334 ● 7,45 €
Di	Weiß-Bohnen-Eintopf vegetarisch s	Leberkäse vom Rind und Schwein in kräftiger Bratensoße , dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree 20,3,G,G1,Ei,M,Me,La,S	Fischpfanne "Friesische Art" vom Alaska-Seelachs mit Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	Rinderhacksteak in Soße mit grünen Bohnen und Spiralnudeln G,G1,Ei	Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) 10,M,Me,La	Rinderleber "Berliner Art" mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S
18.02.	Art. 5609 ● ● 5,00 €	Art. 5069 ● 5,90 €	Art. 5454 ● L 5,80 €	Art. 5901 ● 5,20 €	Art. 4501 ● ● L 5,20 €	Art. 4282 ● 7,10 €
Mi	Spaghetti "à la Carbonara" in Käsesoße mit Speck 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S	Saftiges Szegediner-Krautgulasch vom Schwein dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La	Rheinischer Sauerbraten in Soße mit Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Kleiner Gemüseteller mit Soße à la Hollandaise und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S
19.02.	Art. 5324 ● 5,25 €	Art. 5177 ● 6,15 €	Art. 5206 ● L 6,20 €	Art. 5963 ● ● 5,70 €	Art. 4548 ● ● 5,85 €	Art. 4411 ● L 7,00 €
Do	Milchreis mit Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln) 9,M,Me,La	Kleine Gemüseröstis dazu buntes Gemüse "naturell" und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Erbsengemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Alaska-Seelachs in einer feinen Senf-Kräutersoße , dazu Stampfkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S
20.02.	Art. 5546 ● ● L 5,15 €	Art. 5349 ● ● 5,60 €	Art. 5108 ● ● 6,05 €	Art. 5951 ● L 5,60 €	Art. 4554 ● ● L 5,80 €	Art. 4458 ● L 6,15 €
Fr	marinierter Hering mit Salzkartoffeln Fi,M,La	Vier Rostbratwürstchen "Fränkische Art" vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree M,Me,La	Feines Omelette in Käsesoße dazu buntes Gartengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Hähnchenfilet in Gemüse-Sahne-Soße mit Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf s	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La
21.02.	Art. KA00003 5,10 €	Art. 5016 5,60 €	Art. 5364 ● ● L 5,80 €	Art. 5934 ● L 5,40 €	Art. 4608 ● ● L 4,75 €	Art. 4319 ● 7,70 €
Sa	Pichelsteiner Eintopf mit Schweinefleisch s,Sn	Hähnchengulasch in Rahmsoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S,Sn	Rindergulasch "Ungarischer Art" , dazu Hörnchennudeln G,G1,Sn	Reis-Gemüse-Eintopf vegetarisch s	Schwäbische Maultaschen (g.g.A.) in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze 20,G,G1,Ei,S	Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn
22.02.	Art. 5622 ● 5,05 €	Art. 5784 ● L 6,10 €	Art. 5236 ● 6,25 €	Art. 5954 ● ● L 4,75 €	Art. 4386 ● 5,90 €	Art. 4076 6,30 €
So	Rahmchampignons mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zartes Rindergeschnetzeltes in Champignonsoße, dazu Kartoffel-Möhrenstampf	Gebratene Hähnchenbrust in Cremesoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Hähnchenfilet in Currysoße mit Langkornreis M,Me,La,S,Sn	Südländische Gemüse-Nudelpfanne mit Tomaten und Paprika G,G1	Pfifferlingstopf vom Rind in Burgundersoße, dazu Pariser Karotten und Knöpferspätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn
23.02.	Art. 5338 ● ● L 5,25 €	Art. 5239 ● L 6,10 €	Art. 5704 ● L 6,10 €	Art. 5932 ● L 5,55 €	Art. 4549 ● ● 5,75 €	Art. 4248 ● ● 9,25 €

Haben Sie Fragen zu unserem Fahr- und Pflegedienst? Bitte informieren Sie sich telefonisch unter:
 Fahrdienst: 03461-8681562
 Pflegedienst: 03461-8681574
 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 ● = vegetarisch
 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=Milchprotein 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.asb.de/artikel/info oder telefonisch unter der kostenfreien Tel. Nr. 0900 9729496. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kalorienwert und BE Angaben zu.

Änderungen vorbehalten