

Ihr Menüservice mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: **44** * 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-ert*	Sa-lat*	Kucher
	Tagesgericht	Mini Menüs	Vegetarisch	Gourmet		Anzahl						
Mo	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 20,3,S,Sn Art. 4614 8,35 €	Klopse "Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4079 ● L 7,45 €	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße G,G1,M,Me,La Art. 4545 ☒ ● L 8,05 €	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S Art. 4761 ● L 8,80 €	Mo							
30.10.					30.10.							
Di	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen 20,3,G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4578 ● 8,60 €	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Spätzle G,G1,Ei,S Art. 4146 ● L 7,55 €	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La Art. 4539 ☒ L 6,75 €	Rinderroulade "Hausfrauen-Art" in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn Art. 4221 ● L 9,40 €	Di							
31.10.					31.10.							
Mi	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4081 7,30 €	Gebackene Filetstücke vom Alaskaseelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüse G,G1,Fi,M,Me,La,Sn Art. 4493 ● L 7,65 €	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se Art. 4508 ☒ ● 8,25 €	Kalbhacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4347 ☒ ● 8,80 €	Mi							
01.11.					01.11.							
Do	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn Art. 4767 ● 8,05 €	Reibekuchen "Hausfrauen Art" mit Speck und Zwiebeln 20,G,G1,Ei Art. 4546 ● 7,90 €	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2 Art. 4500 ☒ L 7,90 €	Lachsfilet in feiner Buttersoße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) mit Brokkoli und einer Reis-Wildreis-Kombination G,G1,Fi,M,Me,La,S Art. 4455 ☒ 11,75 €	Do							
02.11.					02.11.							
Fr	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La Art. 4415 ● L 7,50 €	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung 9,G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4542 ☒ ● L 7,45 €	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4540 ☒ ● L 8,30 €	Weißer Stangenspargel mit Soße à la Hollandaise, dazu ein Schweineschnitzel und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4188 ☒ ● 8,60 €	Fr							
03.11.					03.11.							
Sa	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 20,3,M,Me,La Art. 4144 ● 9,25 €	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4744 ● L 7,45 €	Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La Art. 4512 ☒ 8,35 €	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind , dazu Rosenkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn Art. 4269 ☒ ● 11,55 €	Sa							
04.11.					04.11.							
So	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La Art. 4210 ● L 9,05 €	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 20,3,G,G1,M,Me,La,S Art. 4199 ● 7,60 €	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn Art. 4548 ☒ ● 7,85 €	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4176 ● L 10,50 €	So							
05.11.					05.11.							

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. _____

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
 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=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.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Restellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und RE-Angaben zu.

Bestellschein

Kalenderwoche: **45**

* 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
Mahzeitendienst
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 06.11.	<input type="checkbox"/>						
Di 07.11.	<input type="checkbox"/>						
Mi 08.11.	<input type="checkbox"/>						
Do 09.11.	<input type="checkbox"/>						
Fr 10.11.	<input type="checkbox"/>						
Sa 11.11.	<input type="checkbox"/>						
So 12.11.	<input type="checkbox"/>						

Menü- angebot	1	2	3	4
	Tagesgericht	Mini Menüs	Vegetarisch	Gourmet
Mo 06.11.	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S Art. 4610 ● L 7,65 €	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn Art. 4060 ● 7,85 €	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,M,Me,La,S Art. 4556 ☒ ● L 8,30 €	Zarte Schweinefilets in Buttersoße mit ei-ner Spargel-Gemüsemischung, dazu Salzkartof-feln G,G1,M,Me,La,S Art. 4114 ● L 9,70 €
Di 07.11.	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischso-ße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S Art. 4584 ● 7,75 €	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4163 ● L 7,90 €	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott 9,G,G1,M,Me,La Art. 4513 ☒ ● L 7,00 €	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bun-te Gemüsemischung und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn Art. 4420 ● L 9,95 €
Mi 08.11.	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4013 ● 8,15 €	Panierte Fischstäbchen (aus nachhalti-ger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La Art. 4430 ● L 7,55 €	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseein-lage G,G1,M,Me,La,S Art. 4683 ☒ ● L 6,80 €	Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4334 ☒ ● 10,25 €
Do 09.11.	Geschnittene Hähnchenfilets in Mas-carpone-Bärlauchsoße mit einer Spargel-Gemü-semischung, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4735 ● L 7,65 €	Eieromelette in Sauerrahm-Kräu-tersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartof-felwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4553 ☒ ● L 7,35 €	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ana-nas-Mango-Kompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4590 ☒ ● L 7,75 €	Rinderroulade in kräftiger Braten-soße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4203 ● 9,50 €
Fr 10.11.	Gemüseintopf nach "Gärtnerin Art" mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S Art. 4612 ● L 7,25 €	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rha-barber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4515 ☒ L 7,90 €	Spaghetti "Napoli Art" mit fruchtiger To-maten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4321 ☒ ● L 7,05 €	Zarte Hähnchenbrust in einer cre-migen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln G,G1,M,Me,La Art. 4776 ● 9,00 €
Sa 11.11.	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möh-ren und Röstkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4162 9,55 €	Zartes Huhnfleisch in Champi-gnonsoße dazu Erbsen "naturell" und Lang-kornreis Art. 4792 ● L 7,35 €	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkä-sefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Toma-tensoße G,G1,M,Me,La Art. 4544 ☒ 7,90 €	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinssoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4319 ☒ 10,60 €
So 12.11.	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4117 ● 9,00 €	Sauerbraten vom Rind in herzhafter So-ße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S Art. 4227 ● L 8,10 €	Weißer Stangenspargel in Soße à la Hollandaise mit Rührei und kleinen Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4503 ☒ ☒ ● 8,35 €	Gegrillte Hähnchenkeule "Königin Art" in feiner Soße mit Gemüse "Leipziger Aller lei" und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4765 ● L 9,55 €

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