

Ihr Menüservice mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: **24**

* 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 Menüs	Vegetarisch	Gourmet		Anzahl						
Mo 10.06.	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis S Art. 4030 ● 7,85 €	Klopse "Königsberger Art" vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4040 ● L 6,90 €	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La Art. 4539 ☒ L 6,75 €	Weißer Stangenspargel mit Soße à la Hollandaise, dazu ein Schweineschnitzel und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4188 ☒ ● 10,50 €	Mo 10.06.							
Di 11.06.	Wurstpfanne "Jäger Art" vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle 20,3,G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4025 8,45 €	Gebackene Filetstücke vom Alask-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüse G,G1,Fi,M,Me,La,Sn Art. 4493 ● L 7,65 €	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,G3,S Art. 4552 ☒ ● L 7,45 €	Rinderroulade "Hausfrauen-Art" in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn Art. 4221 ● L 9,40 €	Di 11.06.							
Mi 12.06.	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 €	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Spätzle G,G1,Ei,S Art. 4146 ● L 7,55 €	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se Art. 4508 ☒ ● 8,25 €	Wildlachsfilet in einem Spargelgemüse-Ragout (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Buttersoße, dazu Petersilien-Reis G,G1,Fi,M,Me,La Art. 4401 ● L 9,40 €	Mi 12.06.							
Do 13.06.	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La,S Art. 4069 8,15 €	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 €	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La Art. 4210 ● L 9,05 €	Do 13.06.							
Fr 14.06.	Gebatene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingsspüre 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 €	Paniertes Schweineschnitzel "Jäger Art" in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4153 ● 9,00 €	Fr 14.06.							
Sa 15.06.	"Himmel und Erde" Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4378 ● L 7,90 €	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4744 ● L 7,45 €	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen "naturell" und klei-ne Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4543 ☒ ● L 7,75 €	Kalbhacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4347 ☒ ● 8,80 €	Sa 15.06.							
So 16.06.	Schweinebraten "Altdeutsche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn Art. 4158 ● L 9,00 €	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 €	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-west-fälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4211 ● 9,50 €	So 16.06.							

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: **16.05.2024**

Wohnort _____

= 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
inthalte 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 2728486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kalorienwert und PE.

Bestellschein

Kalenderwoche: 25

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



Regionalverband Saalekreis Süd e.V.
Nulandplatz 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 17.06.							
Di 18.06.							
Mi 19.06.							
Do 20.06.							
Fr 21.06.							
Sa 22.06.							
So 23.06.							

Menü- angebot	1		2		3		4	
	Tagesgericht		Mini Menüs		Vegetarisch		Gourmet	
Mo 17.06.	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S Art. 4610 ● L 7,65 €		Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4219 ● L 7,90 €		Weißer Stangenspargel in Soße à la Hollandaise mit Rührei und kleinen Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4503 ☒ ☒ ● 10,15 €		Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4162 ● 9,55 €	
Di 18.06.	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S Art. 4584 ● 7,75 €		Geflügelrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4790 ● L 6,85 €		Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4580 ☒ ● 8,15 €		Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln G,G1,M,Me,La Art. 4776 ● 9,00 €	
Mi 19.06.	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4013 ● 8,15 €		Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La Art. 4430 ● L 7,55 €		Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage 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 20.06.	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S Art. 4732 ● 8,45 €		Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn Art. 4553 ☒ ● L 7,35 €		Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4590 ☒ ● L 7,75 €		Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn Art. 4202 ● L 9,60 €	
Fr 21.06.	Gemüseintopf nach "Gärtnerin Art" mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S Art. 4612 ● L 7,25 €		Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4515 ☒ L 7,90 €		Spaghetti "Napoli Art" mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La Art. 4321 ☒ ● L 7,05 €		Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn Art. 4420 ● L 9,95 €	
Sa 22.06.	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S Art. 4086 ● 9,00 €		Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen "naturell" und Langkornreis Art. 4792 ● L 7,35 €		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott 9,G,G1,M,Me,La Art. 4513 ☒ ● L 7,00 €		Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S Art. 4263 ● L 8,75 €	
So 23.06.	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 Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S Art. 4227 ● L 8,10 €		Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S Art. 4574 ☒ ● L 7,30 €		Gegrillte Hähnchenkeule "Königin Art" in feiner Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" 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 Natrippökelsalz ☒=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/artikelfinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel. Nr. 0900 779496. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Änderungen vorbehalten