

Ihr Menüservice mit Herz



Bestellschein

Kalenderwoche: 6

* 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	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur G,G1,M,Me,La	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Mo							
05.02.	Art. 4668 8,20 €	Art. 4762 ● L 7,20 €	Art. 4387 ● L 8,15 €	Art. 4224 ● 9,55 €	05.02.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
Di	Bandnudeln Carbonara mit geräucher-tem Speck in Käsesoße 20,G,G1,Ei,M,Me,La	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Ge-müse, dazu Gemüsereis Sn	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La	Zwei saftige Oberkeulen vom Bra-thendl auf Schmorkohl, dazu Kartoffel-Senf-Stampf M,Me,La,Sn	Di							
06.02.	Art. 4507 ● 7,90 €	Art. 4138 ● 8,45 €	Art. 4524 ● L 7,80 €	Art. 4795 ● 9,20 €	06.02.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
Mi	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnitte-nem Rindfleisch S	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S	Gedünstetes Lachsfilet (aus verant-wortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, da-zu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	Mi							
07.02.	Art. 4645 ● L 7,50 €	Art. 4082 ● L 7,30 €	Art. 4576 ● 8,25 €	Art. 4411 ● L 9,50 €	07.02.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
Do	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwie-bel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Pe-tersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Klassischer Kaiserschmarrn mit Ap-fel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse "naturell" und Kartoffelwür-feln in Käsesoße 20,3,G,G1,M,Me,La,S	Do							
08.02.	Art. 4445 ● 9,20 €	Art. 4097 ● L 6,80 €	Art. 4523 L 7,60 €	Art. 4182 ● 9,90 €	08.02.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
Fr	Erbssensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein 20,3,S,Sn	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	Südländische Gemüse-Nudelpfan-ne "vegetarisch" mit Tomaten und Paprika G,G1	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle 20,G,G1,Ei,Sn	Fr							
09.02.	Art. 4606 ● 7,75 €	Art. 4525 L 7,60 €	Art. 4549 ● 7,65 €	Art. 4154 ● 9,25 €	09.02.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
Sa	Paprikaschote mit Hackfleischfü-lung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,Ei,S	Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen "naturell" und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La	Vegetarischer Möhreeneintopf mit fei-nen Kartoffelwürfeln	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,Sn	Sa							
10.02.	Art. 4026 ● 8,45 €	Art. 4206 ● L 7,90 €	Art. 4603 ● L 7,05 €	Art. 4217 ● L 9,90 €	10.02.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	
So	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübensgemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Ha-ferlockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübensgemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf G,G1,G4,M,Me,La,S	Filetstücke vom Kabeljau in Toma-tensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) da-zu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La	So							
11.02.	Art. 4192 ● L 8,65 €	Art. 4233 ● L 7,30 €	Art. 4593 ● 8,55 €	Art. 4417 ● 9,55 €	11.02.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	

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,Sfi

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. Tel.

Name

Straße, Hausnr. zurück bis: 28.12.2023

Wohnort

Art.Nr.: 66004

Bestellschein

Kalenderwoche: 7

* Kann enthalten 1,2,3,10,Ei,
G,G1,G3,M,Me,La,So,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*	Sal- lat*	Kuchen
							Anzahl
Mo							
12.02.							
Di							
13.02.							
Mi							
14.02.							
Do							
15.02.							
Fr							
16.02.							
Sa							
17.02.							
So							
18.02.							

Menü- angebot	1	2	3	4
	Tagesgericht	Mini Menüs	Vegetarisch	Gourmet
Mo	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem M,Me,La	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken G,G1,Ei,M,Me,La,S	Schweinebraten mit Edelpilzfüllung in Pilzrahmsoße, dazu buntes Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S
12.02.	Art. 4630 ● 7,80 €	Art. 4502 ½ L 7,30 €	Art. 4585 ½ ● 8,30 €	Art. 4178 ● L 9,50 €
Di	Nudelpfanne "Asiatische Art" mit Hähnchenbruststückchen G,G1,Ei,Sb	Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei	Linsnbällchen mit einer Perludel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S	Hähnchen "Cordon bleu" (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La
13.02.	Art. 4514 ● 8,45 €	Art. 4557 ½ L 7,90 €	Art. 4555 ½ ● 8,70 €	Art. 4770 ● L 9,75 €
Mi	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn
14.02.	Art. 4577 ● L 8,30 €	Art. 4231 ● L 7,80 €	Art. 4565 ½ ● L 7,25 €	Art. 4751 ● L 10,05 €
Do	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf s	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen,... Fi,M,Me,La,Sn
15.02.	Art. 4458 ● L 8,25 €	Art. 4060 ● 7,85 €	Art. 4608 ½ ● L 6,20 €	Art. 4494 ● 10,00 €
Fr	Linseneintopf "Hausfrauen Art" mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 20,3,S	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S
16.02.	Art. 4641 ● 7,65 €	Art. 4462 ● L 8,45 €	Art. 4516 ½ L 7,75 €	Art. 4260 ● L 9,15 €
Sa	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln 20,3	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüseris G,G1,M,Me,La,S	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti 20,G,G1,M,Me,La,Sn
17.02.	Art. 4197 9,20 €	Art. 4797 ½ ● 7,60 €	Art. 4575 ½ ● 7,90 €	Art. 4108 ● 9,80 €
So	Rinderleber "Berliner Art" mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G,G1,G2,M,Me,La,Sn	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße S	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S
18.02.	Art. 4282 ● 9,70 €	Art. 4212 ● L 8,25 €	Art. 4588 ½ ● 7,35 €	Art. 4120 ● 9,70 €

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 ½ = mit Alkohol ½ = vegetarisch ½ = Menüs mit mind. 25g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g 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=Milch (einschließlich Laktose) 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

Änderungen vorbehalten