



Menü-angebot	1	10,20 €	2	8,70 €	3	8,40 €	4	8,30 €	5	8,00 €	6	7,95 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen		
	Gourmet-Menüs	Vollkost Nord	Tagesgericht Vollkost	Bekömmlich und lecker Informationen für Diabetiker	Vegetarische Menüs	Mini Menüs	Anzahl																	
<b>Mo</b>	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small>	4751	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3, 20, M, Me, La, S</small>	4609	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>20, G, G1, M, Me, La, S</small>	4164	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <small>G, G1, M, Me, La</small>	4594	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>	4516	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	4082	<b>Mo</b>											
07.06.	●		●		●		●		●		●		07.06.											
<b>Di</b>	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small>	4202	Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>	4522	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3, 20, S, Sn</small>	4614	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	4124	Vegetarische Nuggets (auf Weizen- und Erbsenbasis) mit Kräuterkartoffeln dazu Tomaten-Curry-Soße <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>	4583	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>	4553	<b>Di</b>											
08.06.	●		●		●		●		●		●		08.06.											
<b>Mi</b>	Seelachsfilet in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <small>Fi</small>	4407	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	4378	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>M, Me, La, S, Sn</small>	4767	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	4061	Reibekuchen mit Apfelmus <small>G, G1, Ei</small>	4557	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <small>G, G1, Ei, S</small>	4146	<b>Mi</b>											
09.06.	●		●		●		●		●		●		09.06.											
<b>Do</b>	Hähnchen „Cordon bleu“ aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <small>20, G, G1, M, Me, La</small>	4770	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>G, G1, Fi, M, Me, La</small>	4429	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <small>G, G1, Ei</small>	4001	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	4079	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <small>G, G1, G3, S</small>	4552	Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein <small>3, 20, S</small>	4626	<b>Do</b>											
10.06.	●		●		●		●		●		●		10.06.											
<b>Fr</b>	Schweinemedallions in feiner Rahmsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	4176	Saftiger Rinderschmorbraten in kräftiger Soße dazu Dillmöhren und Kartoffel-Senf-Stampf <small>M, Me, La, S, Sn</small>	4200	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <small>10, G, G1, M, Me, La</small>	4513	Hausgemachter Tomaten-Reis-Eintopf mit Fleischbällchen vom Rind und Schwein <small>G, G1, Ei, S</small>	4629	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>	4558	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <small>G, G1, M, Me, La, S, Sn</small>	4790	<b>Fr</b>											
11.06.	●		●		●		●		●		●		11.06.											
<b>Sa</b>	Mini-Steaklets in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G, G1, M, Me, La, S</small>	4183	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <small>G, G1, Ei, S</small>	4584	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel <small>G, G1, Ei, M, Me, La</small>	4570	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsauce, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <small>Fi, M, Me, La, S, Sn</small>	4419	Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streusel dazu Joghurt-Soße <small>G, G1, M, Me, La</small>	4506	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	4792	<b>Sa</b>											
12.06.	☒		●		●		●		●		●		12.06.											
<b>So</b>	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln <small>Fi, M, Me, La, Sn</small>	4494	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln <small>3, G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn</small>	4076	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <small>G, G1, Ei, M, Me, La, S</small>	4013	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsauce mit Früchten, dazu Gemüseris <small>M, Me, La, S, Sn</small>	4400	Spiralnudeln in Käsesauce mit Tomaten-Petersilie-Garnitur <small>G, G1, M, Me, La</small>	4547	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>G, G1, Ei, S</small>	4227	<b>So</b>											
13.06.	●		●		●		●		●		●		13.06.											

**Dessert- und Salatangebot**  
Das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.

Dessert: 0,70 €  
\* kann enthalten 1, 2, 3, G, G1, G3, M, Me, La, Sb, Sd  
Salat: 1,30 €  
\* kann enthalten 1, 2, 3, 10, Ei, M, Me, La, Sb, S, Sn, Sd

Kurzfristige Nach-, Ab- oder Umbestellungen sind am Vortag bis 10 Uhr möglich.

Benötigen Sie spezielle Sonderkostformen (z.B. pürierte oder glutenfreie Menüs) sprechen Sie uns gerne an.

**Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!**  
Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!  
**Ein Stück Kuchen kostet nur 1,50 €**

**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 Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz ☒ = mit Alkohol ☒ = 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 gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

# Bestellschein

Abgabe bis: 27.05.21

Kalenderwoche: 24



Arbeiter-Samariter-Bund  
Wiesenstr. 15 · 31226 Peine  
Tel.: 05171 / 59890  
Fax.: 05171 / 598941  
email: menueservice@asb-peine.de



Wir bringen Ihnen  
den Genuss ins Haus.  
Guten Appetit.

Menü	Kalenderwoche: 24						Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6			
Mo									
14.06.									
Di									
15.06.									
Mi									
16.06.									
Do									
17.06.									
Fr									
18.06.									
Sa									
19.06.									
So									
20.06.									

Menü- angebot	1	10,20 €	2	8,70 €	3	8,40 €	4	8,30 €	5	8,00 €	6	7,95 €		
	Gourmet-Menüs			Vollkost Nord			Tagesgericht Vollkost		Bekömmlich und lecker Informationen für Diabetiker		Vegetarische Menüs		Mini Menüs	
Mo	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>			Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>20,G,G1,Sn</small>			Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Klassischer Hühnersuppentopf <small>G,G1,Ei</small>		Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	
14.06.	☒ ● 4190			● 4131			● 4780		● 4621		☒ ● 4554		● 4097	
Di	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>			Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>			Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>10,G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <small>G,G1,M,Me,La</small>		Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	
15.06.	● 4779			● 4745			☒ ● 4524		● 4053		☒ ● 4594		☒ ● 4573	
Mi	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <small>Sb</small>			Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei</small>			Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>10,M,Me,La</small>		Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln		Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La</small>	
16.06.	4782			● 4083			● 4192		☒ ● 4501		☒ ● 4603		● 4206	
Do	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>			Zwei Kohlroutaden vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>			Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La</small>		Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsauce <small>G,G1,M,Me,La</small>		Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <small>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</small>		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La</small>	
17.06.	☒ 4319			● 4086			☒ ● 4565		☒ ● 4545		☒ 4509		● 4434	
Fr	Filetstücke vom Schellfisch in Senf-Kräutersauce dazu Möhren und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small>			Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <small>G,G1</small>			Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</small>		Cremiges Champignonragout mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	
18.06.	● 4436			☒ ● 4549			● 4080		● 4462		☒ ● 4587		● 4163	
Sa	Kalbgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>			Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsauce mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small>			Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken <small>3,20,G,G1,M,Me,La,S</small>		Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesauce <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	
19.06.	☒ ● 4334			● 4474			● 4551		● 4761		☒ ● 4387		☒ 4515	
So	Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesauce <small>3,20,G,G1,M,Me,La,S</small>			Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <small>20,G,G1,S,Sn</small>			Alaska-Seelachs in Senf-Buttersauce dazu Möhren und Risi-Bisi <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</small>		Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <small>G,G1,S,Sn</small>		Vegetarische Bällchen (auf Soja- und Weizenbasis) in einer Tomaten-Oliven-Soße dazu eine Nudelreis-Gemüse-Pfanne <small>G,G1,Ei,Sb</small>		Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	
20.06.	● 4182			● 4221			● 4433		● 4275		☒ ● 4564		● 4756	

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. Es gelten die Datenschutzrichtlinien unter [www.ihr-menueservice.de/datenschutz](http://www.ihr-menueservice.de/datenschutz)

**Dessert- und Salatangebot**  
Das Dessert und den Salat können Sie für jeden Tag der Woche mitbestellen.  
Dessert: 0,70 €  
\* kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd  
Salat: 1,30 €  
\* kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer i. H. v. 7 %.

**Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!**  
Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!  
**Ein Stück Kuchen kostet nur 1,50 €**

- = 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 = Angepasste 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 = 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](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu

Änderungen vorbehalten