

Bestellschein

Abgabe bis: 03.10.19

Kalenderwoche: 43



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: 43						Des-sert*	Sa-lat*	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6			
Mo									
1.10.									
Di									
2.10.									
Mi									
3.10.									
Do									
4.10.									
Fr									
5.10.									
Sa									
6.10.									
So									
7.10.									

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

Menü-angebot	1	9,60 €	2	7,90 €	3	7,60 €	4	7,30 €	5	6,90 €	6	6,50 €
	Gourmet-Menüs		Vollkost Nord		Tagesgericht Vollkost		Tagesgericht leichte Vollkost Menüs mit Informationen für Diabetiker		Vegetarische Menüs		Mini Menüs	
Mo	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,Sn}		Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{3,20,M,Me,La,S}		Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln ^{20,G,G1,M,Me,La,S}		Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	
21.10.	● 4751		● 4609		● 4164		● 4571		● 4516		● 4082	
Di	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}		Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{3,20,S,Sn}		Schweinegeschnetzeltes in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Spiralnudeln ^{G,G1,M,Me,La,S}		Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	
22.10.	● 4202		☒ ● 4522		● 4614		☒ ● 4167		● 4580		● 4553	
Mi	Seelachsfilet in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ^{Fi}		„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn}		Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Reibekuchen mit Apfelmus ^{G,G1,Ei}		Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle ^{G,G1,Ei,S}	
23.10.	● 4407		● 4378		● 4767		● 4061		● 4557		● 4146	
Do	Hähnchen „Cordon bleu“ aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree ^{20,G,G1,M,Me,La}		Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}		Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln ^{G,G1,Ei}		Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ^{G,G1,G3,S}		Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherndchen vom Schwein ^{3,20,S}	
24.10.	● 4770		● 4429		● 4001		● 4079		● 4552		● 4626	
Fr	Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Saftiger Rinderschmorbraten in kräftiger Soße dazu Dillmöhren und Kartoffel-Senf-Stampf ^{M,Me,La,Sn}		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{10,G,G1,M,Me,La}		Rustikaler Kartoffel-Linsen-Eintopf mit Schweinefleisch ^{20,M,Me,La,S}		Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Geflügelbratwurst in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	
25.10.	● 4176		● 4200		● 4513		● 4622		● 4558		● 4790	
Sa	Mini-Steaklets in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}		Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ^{G,G1,Ei,S}		Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn}		Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln dazu Joghurt-Soße ^{G,G1,M,Me,La}		Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	
26.10.	☒ ● 4183		● 4584		● 4570		● 4419		● 4506		● 4792	
So	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,Sn}		Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln ^{3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}		Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüseris ^{M,Me,La,S,Sn}		Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilie-Garnitur ^{G,G1,M,Me,La}		Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,S}	
27.10.	● 4494		● 4076		● 4013		● 4400		● 4547		● 4227	

Dessert- und Salatangebot

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

Dessert: 0,69 €
* kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd
Salat: 1,29 €
* 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 1,49 €

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)

- = 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}

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

Änderungen vorbehalten