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

Ihr Menüservice mit Herz

Bestellschein

Abgabe bis: 17.09.20

Kalenderwoche: 40

Menü-angebot	1 — 9,95 €	2 — 8,30 €	3 — 7,95 €	4 — 7,70 €	5 — 7,20 €	6 — 6,80 €
	Gourmet-Menüs	Vollkost Nord	Tagesgericht Vollkost	Tagesgericht leichte Vollkost Menüs mit Informationen für Diabetiker	Vegetarische Menüs	Mini Menüs
Mo 28.09.	**Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße** mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn ● 4416	**Buntes Spargelgemüse-Ragout** in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4599	**Deutsches Beefsteak** mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn ● 4023	**Kasselerbraten in Bratensaft** mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La,S ● 4102	**Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße** mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn ● 4548	**Gebratene Geflügelfleischbällchen** in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La ● 4762
Di 29.09.	**Rinderroulade in kräftiger Bratensoße** mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● 4203	**Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein** in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,Ei,S ● 4016	**Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße** mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4458	**In Vollmilch gekochter Grießbrei** mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La ● 4533	**Feine Gemüseauswahl** mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La ● 4594	**Vegetarischer Möhreneintopf** mit feinen Kartoffelwürfeln ● 4603
Mi 30.09.	**Zwei Hähnchenoberkeulen** in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln 20, ● 4791	**Mini-Steaklets „Genfer Art" vom Schwein** in einer Schlemmersoße mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen „naturell" und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4106	**Milchreis mit fruchtigen Mandarinen** 10,M,Me,La ● 4501	**Grüne-Bohnen-Eintopf** mit geschnittenem Rindfleisch S ● 4645	**Rührei mit Spinat** und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La ● 4565	**Rinderroulade mit Hackfleischfüllung** dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G,G1,G2,M,Me,La,Sn ● 4212
Do 01.10.	**Geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel** in Soße, dazu Erbsengemüse und Spätzle G,G1,Ei,S ● 4150	**Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art"** mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S ● 4612	**Hackfleischröllchen vom Schwein in Weinbrandsoße** dazu grüne Bohnen und Reisnudeln mit Tomaten-Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La ● 4007	**Rindergulasch** mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln ● 4226	**Süßer Apfelmilchreis** mit Zimt und Zucker M,Me,La 4539	**Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs** in Senfsoße mit buntem Gemüsereis G,G1,Fi,M,Me,La,Sn ● 4493
Fr 02.10.	**Gedünstetes Lachsfilet** in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S ● 4411	**Deftiges Eisbeinfleisch** auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La ● 4144	**Pichelsteiner Eintopf** mit Rindfleisch S,Sn ● 4644	**Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs** mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S ● 4465	**Spaghetti „Napoli Art"** mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La ● 4321	**Zwei Pfannkuchen** gefüllt mit Blaubeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La 4525
Sa Tag der dt. Einheit 03.10.	**Zartes Gulasch vom Hirsch** in Pfifferling-Weißwein-Soße, dazu Rosenkohl mit Speck und Knöpflespätzle 20,G,G1,Ei,S ● 4306	**Panierter Alaska Seelachs** mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La,S ● 4425	**Currywurst mit Kartoffelspalten** 3,Sn ● 4088	**Gebratene Geflügelfleischbällchen** in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn ● 4734	**Cremige Erbsensuppe** mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S ● 4683	**Klopse „Königsberger Art" vom Rind und Schwein** in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4040
So 04.10.	**Lammkeulenbraten „Provence Art" in Kräutersoße** mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf G,G1,M,Me,La,S,Sn ● 4318	**Paniertes Hähnchen-Krusty** (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) mit bunter Gemüsevielfalt, dazu Kartoffelwürfel mit Käsesoße G,G1,G3,M,Me,La,S ● 4749	**Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterane Art" mit Grill-Gemüse** dazu Kartoffelwürfel Fi ● 4406	**Schweineschnitzel in Rahmsoße** dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4189	**Bunte Gemüseplatte** mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S ● 4574	**Saftiger Schweinebraten in Bratensoße** dazu Rotkohl und Salzkartoffeln ● 4168

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*	Kuchen Anzahl
Mo 28.09.									
Di 29.09.									
Mi 30.09.									
Do 01.10.									
Fr 02.10.									
Sa Tag der dt. Einheit 03.10.									
So 04.10.									

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 €

= 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 = Leichte Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35 g Fett)

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 ℒ = 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 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: 17.09.20

Kalenderwoche: 41

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*	Kuchen Anzahl
Mo 5.10.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Di 6.10.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Mi 7.10.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Do 8.10.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Fr 9.10.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Sa 0.10.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
So 1.10.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

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

ASB Arbeiter-Samariter-Bund
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-angebot	1 – 9,95 € Gourmet-Menüs	2 – 8,30 € Vollkost Nord	3 – 7,95 € Tagesgericht Vollkost	4 – 7,70 € Tagesgericht leichte Vollkost Menüs mit Informationen für Diabetiker	5 – 7,20 € Vegetarische Menüs	6 – 6,80 € Mini Menüs
Mo 05.10.	**Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße** mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn ● 4751	**Kartoffelsuppe „Holsteiner Art"** mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,M,Me,La,S ● 4609	**Schweinegulasch „Hausfrauen Art"** mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S ● 4164	**Gefüllte Gemüseravioli** in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La ● 4571	**Hausgemachter Aprikosenmichel** mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La 4516	**Bratwurst vom Schwein in Soße** mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4082
Di 06.10.	**Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße** mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn ● 4202	**Kaiserschmarrn** mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La 4522	**Grünkohleintopf** mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,S,Sn 4614	**Schweinegeschnetzeltes** in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Spiralnudeln G,G1,M,Me,La,S ● 4167	**Champignons in Rahmsoße** dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4580	**Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße** mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● 4553
Mi 07.10.	**Seelachsfilet in Kräutermarinade** dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi ● 4407	**„Himmel und Erde"** Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4378	**Geflügelbratwurst** in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S,Sn ● 4767	**Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße** dazu grüne Bohnen „naturell" und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4061	**Reibekuchen mit Apfelmus** G,G1,Ei ● 4557	**Herzhaftes Schweinegulasch** mit Gemüse „Leipziger Allerlei" und Spätzle G,G1,Ei,S ● 4146
Do 08.10.	**Hähnchen „Cordon bleu"** aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La ● 4770	**Fischstäbchen** mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La ● 4429	**Fleischklößchen vom Rind und Schwein** in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei ● 4001	**Klopse „Königsberger Art" aus Rind- und Schweinefleisch** dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4079	**Penne-Nudeln** mit vegetarischer Bolognese G,G1,G3,S ● 4552	**Hausgemachte Erbsensuppe** mit Räucherendchen vom Schwein 3,20,S ● 4626
Fr 09.10.	**Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße** mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4176	**Saftiger Rinderschmorbraten in kräftiger Soße** dazu Dillmöhren und Kartoffel-Senf-Stampf M,Me,La,Sn ● 4200	**In Vollmilch gekochter Grießbrei** mit Pflaumenkompott 10,G,G1,M,Me,La ● 4513	**Rustikaler Kartoffel-Linsen-Eintopf** mit Schweinefleisch 20,M,Me,La,S ● 4622	**Käsespätzle** mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La ● 4558	**Geflügelfrikadelle in Bratensoße** mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn ● 4790
Sa 10.10.	**Mini-Steaklets in Feinschmecker-Soße** dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ▽ ● 4183	**Spaghetti Bolognese** mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S ● 4584	**Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung** dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La ● 4570	**Alaska-Seelachsschnitte** in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn ● 4419	**Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln** dazu Joghurt-Soße G,G1,M,Me,La 4506	**Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße** dazu Erbsen „naturell" und Langkornreis ● 4792
So 11.10.	**Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße** dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,Sn ● 4494	**Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck** dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4076	**Zwei Rinderfrikadellen** auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4013	**Hähnchenbrust** in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn ● 4400	**Spiralnudeln in Käsesoße** mit Tomaten-Petersilie-Garnitur G,G1,M,Me,La ● 4547	**Sauerbraten vom Rind** in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S ● 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 €

= 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

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 35 g 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 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.