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: 28.11.19

Kalenderwoche: 50

Menü-angebot	1 Gourmet-Menüs 9,60 €	2 Vollkost Nord 7,90 €	3 Tagesgericht Vollkost 7,60 €	4 Tagesgericht leichte Vollkost Menüs mit Informationen für Diabetiker 7,30 €	5 Vegetarische Menüs 6,90 €	6 Mini Menüs 6,50 €
Mo 09.12.	**Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße** mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn ● 4416	**Süßer Apfelmilchreis** mit Zimt und Zucker M,Me,La 4539	**Panierte Jagdwurstscheibe** in Tomatensoße, dazu Spiralnudeln 3,20,G,G1,S,Sn ● 4015	**Pichelsteiner Eintopf** mit Rindfleisch S,Sn ● 4644	**Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf** mit Steckrübe ● 4628	**Saftiges Kasseler in Bratensoße** mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 3,20,G,G1,M,Me,La,S ● 4199
Di 10.12.	**Sauerbraten „Fränkischer Art"** in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4255	**Erbsensuppe** mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein 3,20,S,Sn ● 4606	**Alaska-Seelachs in roter Paprika-Rahmsoße** mit Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La ● 4412	**Quarktaler auf Vanillesoße** dazu Ananas-Mango-Kompott 9,G,G1,Ei,M,Me,La ● 4590	**Spiralnudeln in Käsesoße** mit Tomaten-Petersilie-Garnitur G,G1,M,Me,La ● 4547	**Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage** dazu bunter Gemüsereis G,G1,M,Me,La,S ● 4797
Mi 11.12.	**Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße** dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4159	**Penne-Nudeln** mit vegetarischer Bolognese G,G1,G3,S ● 4552	**Hackbällchen vom Schwein und Rind** in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4002	**Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße** mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn ● 4474	**Cremige Erbsensuppe** mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S ● 4683	**Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße** mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell" und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● 4099
Do 12.12.	**Zwei Hähnchenoberkeulen** in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S ● 4786	**Herzhaftes Rindersaftgulasch** mit Spätzle G,G1,Ei ● 4249	**Rustikaler Kartoffel-Linsen-Eintopf** mit Schweinefleisch 20,M,Me,La,S ● 4622	**Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße** mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn ● 4548	**Kaiserschmarrn** mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La 4522	**Zartes Rindergeschnetzeltes** mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● 4219
Fr 13.12.	**Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße** mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn ● 4202	**Gebratene Fischfrikadelle** dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La ● 4415	**Zartes Gulasch vom Rind** in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S ● 4263	**Rindergeschnetzeltes** in Pfefferrahmsoße dazu Spitzkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4284	**Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung** dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La ● 4570	**Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze** dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La 4502
Sa 14.12.	**Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße** mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4176	**Rinderleber „Berliner Art"** mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4282	**Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln** dazu Joghurt-Soße G,G1,M,Me,La 4506	**Putenschnitzel** mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S ● 4761	**Champignons in Rahmsoße** dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4580	**Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße** mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4022
So 3. Advent 15.12.	**Geschnittene Entenbrust** in Rotwein-Balsamicosoße, dazu Fingermöhren „naturell" und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4308	**Schlemmergeschnetzeltes vom Rind** in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4273	**Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße** mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4458	**Gefüllter Schweinebraten in Soße** dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle 20,G,G1,Ei,Sn ● 4154	**Bunte Gemüseplatte** mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S ● 4574	**Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs** in Senfsoße mit buntem Gemüsereis G,G1,Fi,M,Me,La,Sn ● 4493

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*	Kuchen Anzahl
Mo 09.12.									
Di 10.12.									
Mi 11.12.									
Do 12.12.									
Fr 13.12.									
Sa 14.12.									
So 3. Advent 15.12.									

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 = 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: 28.11.19

Kalenderwoche: 51

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*	Kuchen Anzahl
Mo 6.12.									
Di 7.12.									
Mi 8.12.									
Do 9.12.									
Fr 0.12.									
Sa 1.12.									
So 4. Advent 2.12.									

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 – 9,60 € Gourmet-Menüs	2 – 7,90 € Vollkost Nord	3 – 7,60 € Tagesgericht Vollkost	4 – 7,30 € Tagesgericht leichte Vollkost Menüs mit Informationen für Diabetiker	5 – 6,90 € Vegetarische Menüs	6 – 6,50 € Mini Menüs
Mo 16.12.	**Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße** dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,Sn ● 4494	**Grünkohl** mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln 3,20, 4197	**Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett** dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise G,G1,M,Me,La,S ▽ ● 4561	**Tafelspitz aus zartem Rindfleisch** in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4225	**Südländische Gemüse-Nudelpfanne** „vegetarisch" mit Tomaten und Paprika G,G1 ● 4549	**Saftiges Rindergulasch** in Champignonsoße mit Spiralnudeln G,G1 ● 4229
Di 17.12.	**Filettöpfchen** (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ▽ ● 4127	**Zarte Hähnchenfilets** in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S ● 4758	**Zartes Rindfleisch** in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn ● 4211	**Wirsing-Möhren-Eintopf** mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S ● 4610	**Reibekuchen mit Apfelmus** G,G1,Ei ● 4557	**Panierte Fischstäbchen** mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La ● 4430
Mi 18.12.	**Schweineschnitzel „Cordon bleu"** mit buntem Mischgemüse „naturell" und Kartoffelwürfeln in Käsesoße 3,20,G,G1,M,Me,La,S ● 4182	**Feine Bratwurst vom Schwein** in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La,S 4069	**Alaska-Seelachsschnitte** in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn ● 4419	**Rindergeschnetzeltes „Stroganoff"** mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● 4297	**In Vollmilch gekochter Grießbrei** mit Pflaumenkompott 10,G,G1,M,Me,La ● 4513	**Goldgelbes Rührei** mit Gemüse „Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La ● 4581
Do 19.12.	**Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art"** in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4779	**Scholle „Finkenwerder Art"** garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La ● 4427	**Klassischer Hühnersuppentopf** G,G1,Ei ● 4621	**Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung** dazu Erbsen „naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La ● 4543	**Saftige Gemüsefrikadelle** mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La ● 4387	**Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße** dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn ● 4060
Fr 20.12.	**Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße** dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn ● 4418	**Spaghetti „Napoli"** mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La ● 4321	**Süßer Kirschmichel** mit Vanillesoße G,G1,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1 ● 4509	**Schweinebraten „Altdeutsche Art"** mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn ● 4158	**Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf** S ● 4608	**Hähnchenfilets** in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn ● 4744
Sa 21.12.	**Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße** dazu Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,S ● 4740	**Linseneintopf „Hausfrauen Art"** mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 3,20,S ● 4641	**Zwei Rinderfrikadellen** in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La ● 4044	**Zarte Hähnchenbrust** auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln ● 4759	**Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne** mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur ● 4560	**Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen** mit Apfel-Quark-Füllung 9,G,G1,Ei,M,Me,La ● 4542
So 4. Advent 22.12.	**Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße** mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ▽ ● 4320	**Rheinischer Sauerbraten vom Rind** mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4260	**Bunte Geflügelpfanne** mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4732	**Schlemmerfilet „Florentin"** vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu Gemüsemischung und Rahmkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S ● 4424	**Gefüllte Gemüseravioli** in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La ● 4571	**Zarter Rinderbraten** in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn ● 4231

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

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