



Menü-angebot	1	9,60 €	2	7,90 €	3	7,60 €	4	7,30 €	5	6,90 €	6	6,50 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Des-sert*	Sa-lat*	Kuchen		
	Gourmet-Menüs	Vollkost Nord	Tagesgericht Vollkost	Tagesgericht leichte Vollkost Menüs mit Informationen für Diabetiker	Vegetarische Menüs	Mini Menüs	Anzahl																	
Mo 25.11.	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	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	● 4571	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	Mo 25.11.									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di 26.11.	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	Schweinegeschnetzeltes in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Spiralnudeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	● 4167	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	● 4580	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	● 4553	Di 26.11.									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi 27.11.	Seelachsfilet in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ^{Fi}	● 4407	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbraten, 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	Mi 27.11.									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do 28.11.	Hähnchen „Cordon bleu“ aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit naturellen 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	Do 28.11.									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr 29.11.	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße 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,Sn</small>	● 4200	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small>	● 4513	Rustikaler Kartoffel-Linsen-Eintopf mit Schweinefleisch <small>20,M,Me,La,S</small>	● 4622	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	● 4558	Geflügel-frikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	● 4790	Fr 29.11.									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa 30.11.	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-Rahmsoße, 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 Hühnerfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	● 4792	Sa 30.11.									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So 01.12. 1. Advent	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-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüseris <small>M,Me,La,S,Sn</small>	● 4400	Spiralnudeln in Käsesoße 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	So 01.12. 1. Advent									<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Bestellschein

Abgabe bis: 14.11.19

Kalenderwoche: 49

Menü	1	2	3	4	5	6	Des-sert*	Sa-lat*	Kuchen	
							Anzahl			
Mo										
2.12.										
Di										
3.12.										
Mi										
4.12.										
Do										
5.12.										
Fr										
6.12.										
Sa										
7.12.										
So										
2. Advent 18.12.										

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



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 €	2 7,90 €	3 7,60 €	4 7,30 €	5 6,90 €	6 6,50 €
Mo	Gourmet-Menüs	Vollkost Nord	Tagesgericht Vollkost	Tagesgericht leichte Vollkost Menüs mit Informationen für Diabetiker	Vegetarische Menüs	Mini Menüs
Mo	Zarte Schweinemedaillons 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>
02.12.	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> 4190	<input checked="" type="checkbox"/> 4131	<input checked="" type="checkbox"/> 4780	<input checked="" type="checkbox"/> 4621	<input checked="" type="checkbox"/> 4554	<input checked="" type="checkbox"/> 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>	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <small>G,G1,M,Me,La</small>	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>
03.12.	<input checked="" type="checkbox"/> 4779	<input checked="" type="checkbox"/> 4745	<input checked="" type="checkbox"/> 4524	<input checked="" type="checkbox"/> 4098	<input checked="" type="checkbox"/> 4594	<input checked="" type="checkbox"/> 4573
Mi	Ente „asiatisch“ 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>
04.12.	<input checked="" type="checkbox"/> 4782	<input checked="" type="checkbox"/> 4083	<input checked="" type="checkbox"/> 4192	<input checked="" type="checkbox"/> 4501	<input checked="" type="checkbox"/> 4603	<input checked="" type="checkbox"/> 4206
Do	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Zwei Kohlrouladen 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>	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustformfleisch) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <small>G,G1,M,Me,La,S</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,F,M,Me,La</small>
05.12.	<input checked="" type="checkbox"/> 4319	<input checked="" type="checkbox"/> 4086	<input checked="" type="checkbox"/> 4565	<input checked="" type="checkbox"/> 4747	<input checked="" type="checkbox"/> 4509	<input checked="" type="checkbox"/> 4434
Fr	Filetstücke vom Schellfisch in Senf-Kräutersoße 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>	Seelachsfilet in einer mediterranen Tomatensoße mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel <small>Fi</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>
06.12.	<input checked="" type="checkbox"/> 4436	<input checked="" type="checkbox"/> 4549	<input checked="" type="checkbox"/> 4080	<input checked="" type="checkbox"/> 4406	<input checked="" type="checkbox"/> 4587	<input checked="" type="checkbox"/> 4163
Sa	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small>	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken <small>3,20,G,G1,M,Me,La,S</small>	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</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>
07.12.	<input checked="" type="checkbox"/> 4334	<input checked="" type="checkbox"/> 4474	<input checked="" type="checkbox"/> 4551	<input checked="" type="checkbox"/> 4768	<input checked="" type="checkbox"/> 4387	<input checked="" type="checkbox"/> 4515
So	Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <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-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>	Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <small>G,G1,M,Me,La,S</small>
2. Advent 08.12.	<input checked="" type="checkbox"/> 4182	<input checked="" type="checkbox"/> 4221	<input checked="" type="checkbox"/> 4433	<input checked="" type="checkbox"/> 4240	<input checked="" type="checkbox"/> 4543	<input checked="" type="checkbox"/> 4756

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

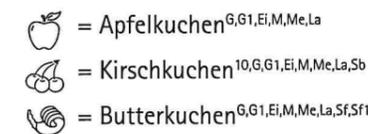
Dessert: 0,69 €
* kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd
Salat: 1,29 €
* kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd

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)



1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol \mathcal{V} = vegetarisch
Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse F = 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