Bestellschein

Abgabe bis: 25.07.19

Kalenderwoche: **33**

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*	Kuchen Anzahl
Mo 12.08.									
Di 13.08.									
Mi 14.08.									
Do 15.08.									
Fr 16.08.									
Sa 17.08.									
So 18.08.									

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

Ihr Menüservice bringt Ihnen den Genuss ins Haus. Guten Appetit!

Menü SERVICE

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 12.08.	**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	**Gemüsetörtchen** auf buntem Möhren-Pastinaken-Bett, dazu Salzkartoffeln Ei,M,Me,La ● 4577	**Apfelstrudel mit Vanillesoße** G,G1,M,Me,La 4512	**Wirsingroulade in Bratensoße** dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn ● 4060
Di 13.08.	**Kräftiger Burgunderbraten vom Rind,** dazu Rosenkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn ● 4269	**In Vollmilch gekochter Milchreis** mit Kirschsoße 10,M,Me,La ● 4537	**Grünkohleintopf** mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,S,Sn 4614	**Schweinegulasch „Jäger Art"** mit Erbsengemüse und Spätzle G,G1,Ei ● 4175	**Champignons in Rahmsoße** dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4580	**Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße** mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4573
Mi 14.08.	**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	**Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett** dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise G,G1,M,Me,La,S ● 4561	**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	**Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße** dazu Erbsen „naturell" und Langkornreis ● 4792
Do 15.08.	**Hähnchen „Cordon bleu"** aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La ● 4770	**Gedünsteter Alaska-Seelachs** in feiner Dillcremesoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S ● 4475	**Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße** dazu Wirsinggemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4347	**Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein** in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● 4053	**Spiralnudeln in Käsesoße** mit Tomaten-Petersilie-Garnitur G,G1,M,Me,La ● 4547	**Hausgemachte Erbsensuppe** mit Räucherendchen vom Schwein 3,20,S ● 4626
Fr 16.08.	**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	**Rinderbraten in deftiger Zwiebelsoße** dazu Pariser Karotten mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln ● 4204	**Zwetschgenknödel** mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La ● 4524	**Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art"** mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S ● 4612	**Weiße Bohneneintopf** S ● 4624	**Geflügelfrikadelle in Bratensoße** mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn ● 4790
Sa 17.08.	**Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße** mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4176	**Spaghetti Bolognese** mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S ● 4584	**Geflügelbratwurst** in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S,Sn ● 4767	**Alaska-Seelachsschnitte** in Dill-Rahmsoße, dazu buntes Möhrengemüse und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S ● 4477	**Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln** dazu Joghurt-Soße G,G1,M,Me,La ● 4506	**Klopse „Königsberger Art" vom Rind und Schwein** in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4040
So 18.08.	**Alaska-Seelachs in roter Paprika-Rahmsoße** mit Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La ● 4412	**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 geröstete Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4006	**Hähnchenbrust** in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn ● 4400	**Buntes Spargelgemüse-Ragout** in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4599	**Sauerbraten vom Rind** in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S ● 4227

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ▽ = mit Alkohol = vegetarisch Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere La = Laktose M = Milch Me = Milcheiweiß S = Sellerie Sb = Sojabohnen Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Sd = Schwefeldioxid 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.

Dessert- und Salatangebot

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

Dessert: 0,69 €
* kann enthalten 1,3,M,Me,La

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.

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)

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,M,Me,La
= Kirschkuchen G,G1,Ei,M,Me,La
= Butterkuchen G,G1,M,Me,La,Sf,Sf1

Änderungen vorbehalten