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: 24.12.20

Kalenderwoche: 1

√lenü–	10,20 €	2 8,70 €	3 8,40 €	4 8,30 €	5 8,00 €	6 7,95 €							The second second	Sa- Kuch
ngebot	Gourmet-Menüs	Vollkost Nord	Tagesgericht Vollkost	Tagesgericht leichte Vollkost Menüs mit Informationen für Diabetiker	Vegetarische Menüs	Mini Menüs	Menü	1	2	3	4 5	6	sert*	lat* Anza
Mo 04.01.	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf- Honig-Soße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln Fi.M.Me,La,Sn	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln ^{3,20,}	Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise ^{G,G1,M,Me,La,S}	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln G.G1,M,Me,La,S	Südländische Gemüse- Nudelpfanne "vegetarisch" mit Tomaten und Paprika ^{G,G1}	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln ^{G,G1}	Мо			I!				J A
	• 4494	4197	∑ € 4561	• 4225	∠ • 4549	• 4229	04.01	1						\
Di	Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle GGI,EI,M,Me,La,S	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln M.Me,La,S	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{20,6,61,M,Me,La,5,5n}	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S}	Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree ^{G,G1,FI,M,Me,La}	Di							J
5.01.	∑ • 4127	• 4758	• 4211	• 4610	& 4557	• 4430	05.01	•						6
Mi	Schweineschnitzel "Cordon bleu" mit buntem Mischgemüse "naturell" und Kartoffelwürfeln in Käsesoße ^{3,20,6,61,M,Me,La,S}	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La,S}	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Spätzle ^{G,G1,EI,M,Me,La,S,Sn}	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott 10,6,61,M,Me,La	Goldgelbes Rührei mit Gemüse "Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree ^{EI,M,Me,La}	Mi							J A
6.01.	■ 4182	4069	• 4419	• 4297	€ • 4513	∠ • 4581	06.01	-						6
Do 7.01.	Gegrillte Hähnchenkeule "Königin Art" in feiner Soße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln G.GI.M.Me.La,S 4779	Scholle "Finkenwerder Art" garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,6,61,K.Fi,M.Me,La,Sd	Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei 4621	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen "naturell" und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln ^{G,G1,EI,M,Me,La}	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl- Gemüse und Petersilienkartoffeln g,g1,S,Sn	Do 07.01.							J 4
Fr 8.01.	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln G,G,I,Fi,M,Me,La,S,Sn 4418	Spaghetti "Napoli Art" mit fruchtiger Tomaten- Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,G1,G3,EI,M,Me,La,Sf,Sf1	Schweinebraten "Altdeutsche Art" mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M.Me.La,S,Sn	Vegetarischer Grüne-Bohnen- Eintopf	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn	Fr 08.01.		919	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1				J S
	Zarter Putenbraten im	Linseneintopf "Hausfrauen Art"	Zwei Rinderfrikadellen	Zarte Hähnchenbrust	Herzhafte Rosenkohl-	• 4744								Transaction and the second
Sa	Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle G,G1,E1,S	mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 3,20,5	in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung 9,6,61,Ei,M,Me,La	Sa		: ::					J A
9.01.	• 4740	● 4641	• 4044	• 4759	€ • 4560	€ • 4542	09.01.							6
50 0.01.	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Schlemmerfilet "Florentin" vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse- Auflage, dazu Gemüsemischung und Rahmkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße G,G1,M,Me,La	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M.Me.La,S,Sn	So 10.01.							J.
0.01.	∀ • 4320	• 4260	• 4732	• 4424	∠ • 4545	• 4231	10.01.							6

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

Mittwoch bis Sonntag.

Dessert: 0,70 € * kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd

Salat: 1,30 €

* 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.

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,50 €

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)

 $= Kirschkuchen^{10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb}$

 $\bigcirc \hspace{-0.5cm} = Butterkuchen^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}$

Kunden-Nr.

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: 24.12.20

Kalenderwoche: 2

						and her	Des-	Sa-	Kuchen
/lenü	1	2	3	4	5	6	sert*	lat*	Anzahl
VIO	ii	ii	j	i	i				Ŭ &
Di 2.01.		ii		<u></u>	:i				J
Mi 3.01.	ii	i!							Ŭ \$
Do 4.01.									J
Fr 5.01.	ii]			Ŭ &
Sa 6.01.									5
So 7.01.	ii			:::::i					Ö

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

widerspiechen. 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-	10,20 €	2 8,70 €	3 8,40 €	4 8,30 €	5 8,00€	6 7,95 €		
igebot	Gourmet-Menüs	Vollkost Nord	Tagesgericht Vollkost	Tagesgericht leichte Vollkost Menüs mit Informationen für Diabetiker	Vegetarische Menüs	Mini Menüs		
No	Kap-Seehecht in feiner Honig- Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn		Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Ei,S,Sn}	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{3,20,M,Me,La,S}	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,Sn}	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüs dazu Spiralnudeln ^{G,G1,M,Me,La}		
	• 4416	€ • 4599	• 4023	• 4102	∠ • 4548	• 476		
Di 2.01.	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle ^{20,G,G1,EI,M,Me,La,S,Sn}	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{G,G1,M,Me,La}	Vegetarischer Möhreneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln		
2.01.	● 4203	● 4016	• 4458	€ • 4533	€ • 4594	€ • 46		
Mi	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln ^{20,}	Mini-Steaklets "Genfer Art" vom Schwein in einer Schlemmersoße mit Paprika und Spinat, dazu Erbsen	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen 10,M,Me,La	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^s	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{EI,M,Me,La}	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf		
3.01.	∀ • 4791	"naturell" und Spätzle G,G1,EI,M,Me,La,S 4106	& ● 4501	• 4645	€ • 4565	G,G1,G2,M,Me,La,Sn 42		
Do 4.01.	Geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel in Soße, dazu Erbsengemüse und Spätzle G,G1,Ei,S	Gemüseeintopf nach "Gärtnerin Art" mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S}	Hackfleischröllchen vom Schwein in Weinbrandsoße dazu grüne Bohnen und Reisnudeln mit Tomaten-Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M.Me,La	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüsereis ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}		
	• 4150	● 4612	∑ • 4007	• 4226	& 4539	• 44		
Fr 5.01.	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln GG1,Fi,M,Me,La,S	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{s,sn}	Bunter Fischtopf vom Alaska- Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln ^{G,G1,FI,M,Me,La,S}	Spaghetti "Napoli Art" mit fruchtiger Tomaten- Basilikumsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La		
01011	• 4411	• 4144	• 4644	• 4465	€ • 4321	45		
Sa	Zartes Gulasch vom Hirsch in Pfifferling-Weißwein-Soße, dazu Rosenkohl mit Speck und Knöpflespätzle ^{20,6,61,61,5}	Panierter Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,G1,FI,M,Me,La,S	Currywurst mit Kartoffelspalten 3,5n	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{G,G1,M,Me,La,S}	Klopse "Königsberger Art" vo Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffe G,G1,E,M,Me,La,S		
	∑ • 4306	● 4425	• 4088	• 4734	€ • 4683	● 40		
6.01.		Denieutes Hillmah - Konto	Seelachsfilet in einer	Schweineschnitzel in Rahmsoße	Bunte Gemüseplatte	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffel		
So 7.01.	Lammkeulenbraten "Provence Art" in Kräutersoße mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel- Pastinakenstampf ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Paniertes Hähnchen-Krusty (aus Hähnchenbrust-Formfleisch) mit bunter Gemüsevielfalt, dazu Kartoffelwürfel mit Käsesoße G,G1,G3,M,Me,La,S	Tomatensoße "Mediterane Art" mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel ^{FI}	dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M.Me,La,S	dazu Rotkohl und Salzkartoffel		

Dessert- und Salatangebot

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

Dessert: 0,70 € *kann enthalten 1,2,3,6,61,63,M,Me,La,Sb,Sd

* kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd

Salat: 1,30 €

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer i. H. v. 7 %.

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein! Ein Stück Kuchen kostet nur 1,50 €



 $= \mathsf{Apfelkuchen}^{\mathsf{G},\mathsf{G1},\mathsf{Ei},\mathsf{M},\mathsf{Me},\mathsf{La}}$



 $= Kirschkuchen^{10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb}\\$



 $\blacksquare \text{ Butterkuchen}^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}$

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)

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.