

# Bestellschein

Abgabe bis: 11.11.21

Kalenderwoche: 48



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	Kalenderwoche: 48						Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6			
<b>Mo</b>	<input type="checkbox"/>								
29.11.	<input type="checkbox"/>								
<b>Di</b>	<input type="checkbox"/>								
30.11.	<input type="checkbox"/>								
<b>Mi</b>	<input type="checkbox"/>								
01.12.	<input type="checkbox"/>								
<b>Do</b>	<input type="checkbox"/>								
02.12.	<input type="checkbox"/>								
<b>Fr</b>	<input type="checkbox"/>								
03.12.	<input type="checkbox"/>								
<b>Sa</b>	<input type="checkbox"/>								
04.12.	<input type="checkbox"/>								
<b>So</b>	<input type="checkbox"/>								
2. Advent 05.12.	<input type="checkbox"/>								

Menü- angebot	1 10,20 €	2 8,70 €	3 8,40 €	4 8,30 €	5 8,00 €	6 7,95 €
	Gourmet-Menüs	Vollkost Nord	Tagesgericht Vollkost	Bekömmlich und lecker Informationen für Diabetiker	Vegetarische Menüs	Mini Menüs
<b>Mo</b>	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</sup>	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>3,20,M,Me,La,S</sup>	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <sup>20,G,Gl,M,Me,La,S</sup>	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <sup>G,Gl,M,Me,La</sup>	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>
29.11.	● 4751	● 4609	● 4164	● 4594	● 4516	● 4082
<b>Di</b>	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</sup>	Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>3,20,S,Sn</sup>	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>	Vegetarische Nuggets (auf Weizen- und Erbsenbasis) mit Kräuterkartoffeln dazu Tomaten-Curry-Soße <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>
30.11.	● 4202	● 4522	● 4614	● 4124	● 4583	● 4553
<b>Mi</b>	Seelachs in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <sup>Fi</sup>	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein <sup>3,G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>3,M,Me,La,S,Sn</sup>	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>	Reibekuchen mit Apfelmus <sup>G,Gl,Ei</sup>	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <sup>G,Gl,Ei,S</sup>
01.12.	● 4407	● 4378	● 4767	● 4061	● 4557	● 4146
<b>Do</b>	Hähnchen „Cordon bleu“ aus Hähnchenbrust-Formfleisch mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree <sup>20,G,Gl,M,Me,La</sup>	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <sup>G,Gl,Ei</sup>	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <sup>G,Gl,G3,S</sup>	Hausgemachte Erbsensuppe mit Räucherendchen vom Schwein <sup>3,20,S</sup>
02.12.	● 4770	● 4429	● 4001	● 4079	● 4552	● 4626
<b>Fr</b>	Schweinemedaillons in feiner Rahmsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>	Saftiger Rinderschmorbraten in kräftiger Soße dazu Dillmöhren und Kartoffel-Senf-Stampf <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <sup>10,G,Gl,M,Me,La</sup>	Hausgemachter Tomaten-Reis-Eintopf mit Fleischbällchen vom Rind und Schwein <sup>G,Gl,Ei,S</sup>	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <sup>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</sup>
03.12.	● 4176	● 4200	● 4513	● 4629	● 4558	● 4790
<b>Sa</b>	Mini-Steaklets in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,Gl,M,Me,La,S</sup>	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <sup>G,Gl,Ei,S</sup>	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsauce, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>	Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln dazu Joghurt-Soße <sup>G,Gl,M,Me,La</sup>	Zartes Hühnerfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornteig
04.12.	● 4183	● 4584	● 4570	● 4419	● 4506	● 4792
<b>So</b>	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln <sup>3,G,Gl,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,S</sup>	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsauce mit Früchten, dazu Gemüseris <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>	Spiralnudeln in Käsesauce mit Tomaten-Petersilie-Garnitur <sup>G,Gl,M,Me,La</sup>	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <sup>G,Gl,Ei,S</sup>
2. Advent 05.12.	● 4494	● 4076	● 4013	● 4400	● 4547	● 4227

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](http://www.ihr-menueservice.de/datenschutz)

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

Dessert: 0,70 €  
\* kann enthalten 1,2,3,G,Gl,G3,M,Me,La,Sb,Sd  
Salat: 1,30 €  
\* kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd

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 €**

= Apfelkuchen <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La</sup>  
 = Kirschkuchen <sup>10,G,Gl,Ei,M,Me,La,Sb</sup>  
 = Butterkuchen <sup>G,Gl,Ei,M,Me,La,Sf,Sfi</sup>

**Wählen Sie Ihre Kostform:**  
L = Angepasste 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 ♻ = 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 sind unter [www.asb-peine.de/infotexte/lieferanten](http://www.asb-peine.de/infotexte/lieferanten) oder telefonisch unter der kostenlosen Tel. Nr. 0800 0700100 erhältlich.

Änderungen vorbehalten

