

# Ihr Menüservice mit Herz



# Bestellschein

Abgabe bis: 25.11.21

Kalenderwoche: 49

Menü-angebot	1	10,20 €	2	8,70 €	3	8,40 €	4	8,30 €	5	8,00 €	6	7,95 €	Menü	1	2	3	4	5	6	Des-sert*	Sa-lat*	Kuchen	
	Gourmet-Menüs	Vollkost Nord	Tagesgericht Vollkost	Bekömmlich und lecker Informationen für Diabetiker	Vegetarische Menüs	Mini Menüs	Anzahl																
<b>Mo</b>	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,1,M,Me,La,S</sup>	4190	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spinalnudeln <sup>20,G,1,Sn</sup>	4131	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <sup>G,1,M,Me,La,S</sup>	4780	Klassischer Hühnersuppentopf <sup>G,1,Ei</sup>	4621	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <sup>G,1,Ei,M,Me,La,S</sup>	4554	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <sup>G,1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	4097	<b>Mo</b>										
06.12.	☒ ●		●		●		●		●		●		06.12.										
<b>Di</b>	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <sup>G,1,M,Me,La,S</sup>	4779	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <sup>G,1,M,Me,La,S</sup>	4745	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <sup>10,G,1,Ei,M,Me,La</sup>	4524	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <sup>G,1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	4053	Feine Gemüseauwahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <sup>G,1,M,Me,La</sup>	4594	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln <sup>G,1,M,Me,La,S</sup>	4573	<b>Di</b>										
07.12.	●		●		●		●		●		●		07.12.										
<b>Mi</b>	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <sup>Sb</sup>	4782	Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln <sup>G,1,Ei</sup>	4083	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <sup>G,1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	4192	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <sup>10,M,Me,La</sup>	4501	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	4603	Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Erbsen „naturell“ und Salzkartoffeln <sup>G,1,M,Me,La</sup>	4206	<b>Mi</b>										
08.12.			●		●		●		●		●		08.12.										
<b>Do</b>	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <sup>G,1,Ei,M,Me,La</sup>	4319	Zwei Kohlroutaden vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln <sup>G,1,M,Me,La,S</sup>	4086	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <sup>Ei,M,Me,La</sup>	4565	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße <sup>G,1,M,Me,La</sup>	4545	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <sup>G,1,G3,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>	4509	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln <sup>G,1,F1,M,Me,La</sup>	4434	<b>Do</b>										
09.12.	☒		●		●		●		●		●		09.12.										
<b>Fr</b>	Filetstücke vom Schellfisch in Senf-Kräutersoße dazu Möhren und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>	4436	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <sup>G,1</sup>	4549	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <sup>G,1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	4080	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Kartoffelwürfel mit würzigem Dipp <sup>G,1,F1,M,Me,La,S,Sn</sup>	4462	Cremiges Champignonragout mit Spätzle <sup>G,1,Ei,M,Me,La,S</sup>	4587	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfele-Spätzle <sup>G,1,Ei,M,Me,La,S</sup>	4163	<b>Fr</b>										
10.12.	●		●		●		●		●		●		10.12.										
<b>Sa</b>	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <sup>G,1,Ei,M,Me,La,S</sup>	4334	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>	4474	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken <sup>3,20,G,1,M,Me,La,S</sup>	4551	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <sup>G,1,M,Me,La,S</sup>	4761	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <sup>G,1,Ei,M,Me,La</sup>	4387	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <sup>G,1,Ei,M,Me,La</sup>	4515	<b>Sa</b>										
11.12.	☒ ●		●		●		●		●		●		11.12.										
<b>So</b>	Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <sup>3,20,G,1,M,Me,La,S</sup>	4182	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <sup>G,1,S,Sn</sup>	4221	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi <sup>G,1,Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>	4433	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <sup>G,1,S,Sn</sup>	4275	Vegetarische Bällchen (auf Soja- und Weizenbasis) in einer Tomaten-Oliven-Soße dazu eine Nudelreis-Gemüse-Pfanne <sup>G,1,Ei,Sb</sup>	4564	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <sup>G,1,M,Me,La,S</sup>	4756	<b>So</b>										
3. Advent 12.12.	●		●		●		●		●		●		3. Advent 12.12.										

**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,1,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.

**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 €**

**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)

- = Apfelkuchen <sup>G,1,Ei,M,Me,La</sup>
- = Kirschkuchen <sup>10,G,1,Ei,M,Me,La,Sb</sup>
- = Butterkuchen <sup>G,1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. .... Tel. ....

Name .....

Straße, Hausnr. ....

Wohnort .....

# Bestellschein

Abgabe bis: 25.11.21

Kalenderwoche: 50



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	1 2 3 4 5 6						Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen
									Anzahl
<b>Mo</b>									
3.12.									
<b>Di</b>									
4.12.									
<b>Mi</b>									
5.12.									
<b>Do</b>									
6.12.									
<b>Fr</b>									
7.12.									
<b>Sa</b>									
8.12.									
<b>So</b>									
4. Advent 9.12.									

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>	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <sup>Fi,M,Me,La,Sn</sup>	●	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <sup>M,Me,La</sup>	●	Panierte Jagdwurstscheibe in Tomatensoße, dazu Spiralnudeln <sup>3,20,G,G1,S,Sn</sup>	●	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup>	●	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	●	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <sup>3,20,G,G1,M,Me,La,S</sup>	●
13.12.		4416		4539		4015		4644		4628		4199
<b>Di</b>	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	●	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <sup>3,20,S,Sn</sup>	●	Vegetarische Nuggets (auf Weizen- und Erbsenbasis) mit Kräuterkartoffeln dazu Tomaten-Curry-Soße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	●	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <sup>9,G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	●	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilie-Garnitur <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	●	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseinlage dazu bunter Gemüseris <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	●
14.12.		4255		4606		4583		4590		4547		4797
<b>Mi</b>	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	●	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <sup>G,G1,G3,S</sup>	●	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	●	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <sup>Fi,M,Me,La,S,Sn</sup>	●	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseinlage <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	●	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	●
15.12.		4159		4552		4002		4474		4683		4099
<b>Do</b>	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	●	Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Spätzle <sup>G,G1,Ei</sup>	●	Rustikaler Kartoffel-Linsen-Eintopf mit Schweinefleisch <sup>20,M,Me,La,S</sup>	●	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	●	Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	●	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	●
16.12.		4786		4249		4622		4554		4522		4219
<b>Fr</b>	Vegetarische Kohlroulade mit Reis-Pilz-Füllung in dunkler Soße dazu eine Kartoffel-Zwiebel-Pfanne <sup>G,G1,Ei,Sb,S,Sn</sup>	●	Gebratene Fischfrikadelle dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup>	●	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <sup>Ei,M,Me,La,S</sup>	●	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <sup>G,G1,Ei,S,Sn</sup>	●	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	●	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>	●
17.12.		4568		4415		4263		4023		4570		4502
<b>Sa</b>	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	●	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	●	Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln dazu Joghurt-Soße <sup>G,G1,M,Me,La</sup>	●	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S,Sn</sup>	●	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	●	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <sup>20,G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	●
18.12.		4176		4282		4506		4768		4580		4022
<b>So</b>	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	●	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	●	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	●	Schweineschnitzel mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel in Kräuter-Rahmsoße <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	●	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <sup>M,Me,La,S</sup>	●	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs in Senfsoße mit buntem Gemüseris <sup>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</sup>	●
4. Advent 19.12.		4308		4273		4458		4191		4574		4493

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,G1,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,G1,Ei,M,Me,La</sup>  
 = Kirschkuchen <sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb</sup>  
 = Butterkuchen <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</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 ℓ=vegetarisch  
Enthaltene Allergene: Ei=Eier E=Ernüsse Fi=Fische G=Gluten G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer K=Krebstiere M=Milch (einschließlich Laktose) Me=Milch (einschließlich Laktose) 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](http://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

Änderungen vorbehalten