

Bestellschein

Kalenderwoche: 25

Menü	1	2	3	4	5	6	Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen Anzahl
Mo									
17.06.									
Di									
18.06.									
Mi									
19.06.									
Do									
20.06.									
Fr									
21.06.									
Sa									
22.06.									
So									
23.06.									

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.

Evelyn Kleinschmidt Evelyns Essen auf Rädern

Einsteinufer 67b · 10587 Berlin
Telefon: 0 30 / 4 31 00 01 · Fax: 0 30 / 43 66 74 38
e-mail: kontakt@fahrbarer-mittagstisch.de
Website: www.fahrbarer-mittagstisch.de



Wir bringen Ihnen
den Genuss ins Haus.
Guten Appetit.

Menü- angebot	1 10,30 €*	2 12,85 €*	3 10,90 €*	4 10,45 €*	5 10,00 €*	6 11,25 €*
	Tagesgericht	Exklusiv Menü	Bekömmlich und lecker	Vegetarisches Menü	Mini-Menü	Feinschmecker Menü
Mo	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small>	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Erbsentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüserais <small>G,G1,M,Me,La</small>	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <small>G,G1</small>	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La,S</small>
17.06.	● L 4533	● 4183	● L 4761	● L 4592	● L 4229	● 4069
Di	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>3,20,S</small>	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <small>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</small>	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln <small>G,G1,M,Me,La</small>
18.06.	● 4641	● 4120	● L 4297	● 4571	● L 4430	● 4776
Mi	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>	Schlemmgeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüserais <small>M,Me,La,S,Sn</small>	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <small>Ei,M,Me,La</small>	Grünkohl mit Kasseler und Räucherndchen, dazu Salzkartoffeln <small>3,20</small>
19.06.	● L 4415	● 4273	● L 4400	● L 4628	● L 4581	● 4197
Do	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small>	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small>	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,M,Me,La,S</small>
20.06.	● 4507	● L 4740	● L 4095	● 4585	● 4060	● 4609
Fr	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,Sn</small>	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small>	Linsenbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <small>G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S</small>	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,F,Sf2</small>
21.06.	● 4732	● 4494	● L 4158	● 4555	● L 4219	L 4500
Sa	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>9,G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>
22.06.	● 4045	● L 4765	● L 4612	● L 4321	● L 4542	● L 4425
So	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>20,G,G1,Sn</small>	Filettöpfchen (Schweinemedallion und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <small>Fi,M,Me,La,Sn</small>	Saftige Gemüsfrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüserais <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>
23.06.	● 4131	● 4127	● L 4432	● L 4387	● 4797	● L 4260

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

Dessert: 1,00 €
* kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd

Salat: 1,70 €
* kann enthalten 1,2,3,10,Ei,M,Me,La,Sb,S,Sn,Sd

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Zuschlag von 0,80 € pro Menü.

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

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

Ein Stück Kuchen kostet nur 2,00 €

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 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

1=mit Farbstoff 2=konserviert 3=mit Antioxidationsmittel 9=mit Süßungsmittel(n) 10=mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20=mit Nitritpökelsalz ∇=mit Alkohol ☒=vegetarisch ✕=Menüs mit mind. 25g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ☞=enthält Zutaten vom Schwein 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=Milchprotein 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.