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

Ihr Menüservice mit Herz

Bestellschein

Abgabetermin: 21.04.25

Kalenderwoche: 18

Menü-angebot	1 — 10,65 €* Tagesgericht	2 — 13,25 €* Exklusiv Menü	3 — 11,25 €* Bekömmlich und lecker	4 — 10,80 €* Vegetarisches Menü	5 — 10,35 €* Mini-Menü	6 — 11,60 €* Feinschmecker Menü
Mo 28.04.	**In Vollmilch gekochter Grießbrei** mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La ● L 4533	**Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße** dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● 4183	**Putenschnitzel** mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S ● L 4761	**Erbsentaler in Mehrsaatenpanade** dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis G,G1,M,Me,La ● 4592	**Saftiges Rindergulasch** in Champignonsoße mit Spiralnudeln G,G1 ● L 4229	**Feine Bratwurst vom Schwein** in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La,S 4069
Di 29.04.	**Linseneintopf „Hausfrauen Art"** mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 3,20,S ● 4641	**Herzhafter Krustenbraten vom Schwein** in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S ● 4120	**Rindergeschnetzeltes „Stroganoff"** mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4297	**Gefüllte Gemüseravioli** in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La ● 4571	**Panierte Fischstäbchen** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La ● L 4430	**Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße** mit Gemüse-Nudeln G,G1,M,Me,La ● 4776
Mi 30.04.	**Gebratene Fischfrikadelle** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La ● L 4415	**Schlemmergeschnetzeltes vom Rind** in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4273	**Hähnchenbrust** in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn ● L 4400	**Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf** mit Steckrübe ● L 4628	**Goldgelbes Rührei** mit Gemüse „Leipziger Allerlei", dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La ● L 4581	**Grünkohl** mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln 3,20, 4197
Do Tag der Arbeit 01.05.	**Bandnudeln Carbonara** mit geräuchertem Speck in Käsesoße 20,G,G1,Ei,M,Me,La ● 4507	**Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße** dazu Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,S ● L 4740	**Hackbällchen** vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La ● L 4095	**Kartoffel-Gemüse-Auflauf** mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4585	**Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße** dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn ● 4060	**Kartoffelsuppe „Holsteiner Art"** mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,M,Me,La,S 4609
Fr 02.05.	**Bunte Geflügelpfanne** mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4732	**Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße** (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,Sn ● 4494	**Schweinebraten „Altdeutsche Art"** mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn ● L 4158	**Linsenbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne** dazu ein cremiger Joghurt-Dip G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S ● 4555	**Zartes Rindergeschnetzeltes** mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn ● L 4219	**Topfenknödel mit Nougatcremefüllung** dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2 L 4500
Sa 03.05.	**Rinderfrikadelle „Griechische Art"** dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße G,G1,Ei,M,Me,La ● 4045	**Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art"** in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei" und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S ● L 4765	**Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art"** mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S ● L 4612	**Spaghetti „Napoli Art"** mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La ● L 4321	**Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen** mit Apfel-Quark-Füllung 9,G,G1,Ei,M,Me,La ● L 4542	**Panierter Alaska Seelachs** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La,S 4425
So 04.05.	**Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße** dazu Spiralnudeln 20,G,G1,Sn ● 4131	**Filettöpfchen** (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S ● 4127	**Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße** (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn ● L 4432	**Saftige Gemüsefrikadelle** mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La ● L 4387	**Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage** dazu bunter Gemüsereis G,G1,M,Me,La,S ● 4797	**Rheinischer Sauerbraten vom Rind** mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S ● L 4260

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert*	Salat*	Kuchen Anzahl
Mo 28.04.									
Di 29.04.									
Mi 30.04.									
Do Tag der Arbeit 01.05.									
Fr 02.05.									
Sa 03.05.									
So 04.05.									

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

Dessert: 1,20 €
* kann enthalten 1,2,3,G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd

Salat: 1,85 €
* 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 2,40 €

= 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

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 35 g Fett)

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. ..... Tel. .....
Name .....
Straße, Hausnr. .....
Wohnort .....

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 = 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.

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken erhoben, verarbeitet und genutzt. Der Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen.

Art.Nr.: 66001