# Bestellschein

Kalenderwoche: 47

							Des-	Sa-	Kuchen
Menü	1	2	3	4	5	6	sert*	lat*	Anzahl
Mo	: : : : : :	: : :		: : :	: :			: :	J
17.11. Di									6 4
18.11. Mi									J
Do 20.11.									J.
Fr 21.11.									<b>.</b>
Sa 22.11.									#
So 23.11.									<b>5</b>

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.

	1 10,65 <b>€</b> *	<b>2</b> 13,25 €*	<b>3</b> 11,25 €*	4 10,80 <b>€</b> *	<b>5</b> 10,35 €*	6 11,60 <b>€</b> *
Menü– angebot	Tagesgericht	Exklusiv Menü	Bekömmlich und lecker	Vegetarisches Menü	Mini-Menü	Feinschmecker Menü
Mo	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis <sup>s</sup>	Schlemmerschnitte "Florentin" vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse- Nudeln G,G1,S,Sn	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silber- zwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse G,G1,EI,M,Me	Vegetarischer Grüne-Bohnen- Eintopfs	Rinderleber "Berliner Art" mit fruchtiger Apfel-Zwiebel- Garnitur, dazu Stampfkartoffeln GGI.M.Me,La,S
17.11.	<b>¾ ●</b> 4030	und Rahmkartoffeln <sup>G,G1,Fi,M,Me,La</sup> ■ L 4426	<b>№</b> L 4275	<i>&amp;</i> & ● 4575	<b>¾ % &amp; ⊕</b> L 4608	<b>*</b> ● 4282
Di	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree M.Me,La,20,3	Sauerbraten "Fränkischer Art" in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle GGI,EI,MMe,La,S	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott G,G1,M,Me,La,9	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße GGI,M,Me,La	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräuter- soße, dazu Gemüse-Reis GG1,M,Me,La,S,Sn	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen G,G1,E,M,Me,La,S,20,3
18.11.	<b>*</b> × □ • 4144	● L 4255	& ● L 4513	£ 4544	● L 4744	<b>%</b>
Mi	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,EI,M,Me,La,S	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Hähnchencurry "Indische Art" Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M.Me.La,S	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen "naturell" und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</sup>	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1
19.11.		∑ 🔂 ● 4159	<b>¾</b> × ● L 4778	<b>½ € L</b> 4574	<b>☆ ●</b> 4099	& 4509
Do	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree- Gemüse mit Stampfkartoffeln G,G1,EI,M,Me,La,Sn	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti GGI,MMe,La,S	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln FI.M.Me,La,S,Sn	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße G,G1,M,Me,La	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel g,G1,Ei,M,Me,La,S	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salz- kartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>
20.11.		<b>१</b> ★ 4784	<b>¾</b> ● L 4474	& ● L 4545	<b>∠</b> ● 4580	● 4224
Fr	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <sup>G,G1,M,Me,La,S</sup>	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salz- kartoffeln G.GI.M.Me.La.S	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <sup>G,G1,Ei,S,Sn</sup>	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salz- kartoffeln G.G1,M,Me,La,S	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampf- kartoffeln GGI,M,Me,La,S,20,3	Seelachsfilet in einer Tomaten- soße "Mediterrane Art" mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)
21.11.	● L 4458	<b>∀</b> ■ 4320	<b>№</b> L 4023	& ● L 4599	₩ 4199	dazu Kartoffelwürfel
Sa	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis <sup>5n</sup>	Kap-Seehecht in Sauerrahm- soße (aus nachhaltiger Fisch- wirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salz- kartoffeln G.G.I.F.I.M.M.E.La.S.Sn	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch s.sn	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rüben- gemüse und Zwiebel-Kartoffel- stampf <sup>G,G1,G4,M,Me,La,S</sup>	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S,20</sup>	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren- Gemüse und Spätzle G,G1,EI,M,Me,La,S
22.11.	<b>1 1 1 1 1 1 1 1 1 1</b>		<b>¾  </b>	& <b>●</b> 4593		● L 4796
So	Nudelpfanne "Asiatische Art" mit Hähnchenbruststückchen G,G1,EI,Sb	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamicosoße, dazu Fingermöhren "naturell" und Kartoffelklöße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,S</sup>	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampf-	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G.G1,EI,M,Me,La	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln
23.11.			kartoffeln G,G1,M,Me,La,S		G,G1,G2,M,Me,La,Sn	G,G1,M,Me,La,S,Sn

#### 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

1,85 € Salat

\* 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 2,40 €

#### Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)

= Kirschkuchen<sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb</sup>

= Butterkuchen<sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

● = 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 Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20= mit Nitritpökelsalz  $\nabla$  = mit Alkohol  $\mathscr{E}$  = vegetarisch  $\mathring{\chi}$ = Menüs mit mind. 25g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g  $\hookrightarrow$  = 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.