

Bestellschein

Kalenderwoche: 49

Menü	1	2	3	4	5	6	Des- sert*	Sal- lat*	Kuchen
									Anzahl
Mo									
01.12.									
Di									
02.12.									
Mi									
03.12.									
Do									
04.12.									
Fr									
05.12.									
Sa									
06.12.									
So									
2. Advent 07.12.									

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 10,65 €*	2 13,25 €*	3 11,25 €*	4 10,80 €*	5 10,35 €*	6 11,60 €*
	Tagesgericht	Exklusiv Menü	Bekömmlich und lecker	Vegetarisches Menü	Mini-Menü	Feinschmecker Menü
Mo	Currywurst mit Kartoffel- spalten ^{Sn,3}	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse ^{Fi,M,Me,La}	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten- Garnitur ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,M,Me,La}	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}
01.12.	● 4088	● 4417	● L 4226	● L 4540	● L 4762	L 4516
Di	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter- Kartoffeln ^{G,G1,Ei}	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,S,Sn}	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn}	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree ^{G,G1,M,Me,La}	Goldgelb gebackener Pfann- kuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Paprikaschote mit Hackfleisch- füllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis ^{G,G1,Ei,S}
02.12.	● 4024	● L 4221	● L 4778	● L 4594	L 4502	● 4026
Mi	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur ^{G,G1,M,Me,La}	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{M,Me,La,10}	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ ^{G,G1,M,Me,La}	Herzhaftes Rinder- geschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salz- kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}
03.12.	4668	● L 4748	● L 4501	● 4591	● L 4233	● L 4098
Do	Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{G,G1,M,Me,La}	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti ^{G,G1,M,Me,La,Sn,20}	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinder- hackfleisch in Tomaten-Sahne- Soße und Penne in Käse- Spinat-Soße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) in Senfsoße mit buntem Gemüseris ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salz- kartoffeln ^{M,Me,La,S}
04.12.	4512	● 4108	● L 4577	● L 4554	● L 4493	● L 4758
Fr	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampf- kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln ²⁰	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	Cremiges Champignonragout mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfle- spätzle ^{G,G1,Ei,Sn,20}
05.12.	4081	● 4785	● L 4465	● L 4587	● L 4603	● 4154
Sa	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirt- schaft) dazu Möhren und Risi- Bisi ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,S,Sn,20}	Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,G1,Ei}	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salz- kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampf- kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,3}
06.12.	● L 4433	● 4269	● L 4621	● 4560	● L 4040	4076
So	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahm- soße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ^S	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{Ei,M,Me,La,S}
2. Advent 07.12.	● 4759	● L 4411	● L 4189	● 4588	● L 4168	● L 4263

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 2,40 €

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)

= 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.