

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: 07.09.2026

Kalenderwoche: 38

Menü- angebot	1	11,05 €*	2	13,70 €*	3	11,65 €*	4	11,15 €*	5	10,75 €*	6	12,05 €*	Menü	1	2	3	4	5	6	Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen		
	Tagesgericht		Exklusiv Menü		Bekömmlich und lecker		Vegetarisches Menü		Einfach lecker		Feinschmecker Menü			Anzahl										
Mo	Herzhafte Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}		Kräftiger Burgunderbraten vom Rind dazu Rosenkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,S,Sn,20}		Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,S}		Herzhafter Bauernschmaus-Bratling aus Kartoffeln und Gemüse, mit Zwiebeln und Schnittlauch verfeinert, an Frühlingsgemüse und Honig-Senf-Dip ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sn}		Gemüse-Kartoffel-Eintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{S,20,3}		Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn}		Mo											
14.09.	● 4072		● 4268		● L 4793		● 4541		● 4601		● L 4475		14.09.											
Di	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ^{G,G1,Ei,M,Me,La,9}		Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturrell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße ^{G,G1,M,Me,La,S,20,3}		Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}		Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße, mit Kaisergemüse und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,S,Sn}		Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}		Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln		Di											
15.09.	● L 4542		● 4181		● L 4080		● L 4527		● L 4403		● 4759		15.09.											
Mi	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei,M,Me,La,S}		Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}		Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}		Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Gemüsepfanne „asiatischer Art“ in süß-saurer Soße mit Langkornreis ^{G,G1,Sb,Sn}		Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein ^{S,20,3}		Mi											
16.09.	● 4068		● 4224		● L 4753		● 4576		● 4339		● 4641		16.09.											
Do	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}		Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,S,Sn}		Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}		Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S		Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3}		Do											
17.09.	● L 4771		● L 4220		● L 4428		● L 4554		● L 4608		● 4578		17.09.											
Fr	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}		Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen ^{G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S}		Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La,10}		Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Hähnchentopf mit Gemüseris ^{M,Me,La,S,Sn}		Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck, dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,3}		Fr											
18.09.	● L 4465		● 4121		● L 4524		● L 4321		● L 4769		● 4076		18.09.											
Sa	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ^S		Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}		Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,G1,Ei}		Champignons in cremiger Soße dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Penne-Nudeln mit Hackfleischsoße vom Rind ^{G,G1,M,Me,La}		Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen dazu Salzkartoffeln ^{20,3}		Sa											
19.09.	● 4008		● L 4752		● L 4621		● L 4587		● L 4596		● 4194		19.09.											
So	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}		Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu eine bunte Gemüse-mischung und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn}		Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}		Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S}		Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}		Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln		So											
20.09.	● L 4458		● L 4420		● L 4123		● L 4574		● 4011		● L 4226		20.09.											

Dessert- und Salatangebot

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

Dessert 1,25 €

* kann enthalten 1, 2, 3, G, G1, G3, M, Me, La, Sb, Sd

Salat 2,00 €

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

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen

wir einen Zuschlag von 0,95 € 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 2,45 €

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, mild gewürzt und schonend zubereitet)

● = Zuckerarm (Menüs mit max. 5g Zucker/100g)

= Apfelkuchen ^{G, G1, Ei, M, Me, La}

= Kirschkuchen ^{G, G1, Ei, M, Me, La, Sb}

= Butterkuchen ^{G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1}

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.

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