

Bestellschein

Kalenderwoche: 43

Menü	1	2	3	4	5	6	Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen
									Anzahl
Mo									  
19.10.									
Di									  
20.10.									
Mi									  
21.10.									
Do									  
22.10.									
Fr									  
23.10.									
Sa									  
24.10.									
So									  
25.10.									

Kreuzen Sie bitte die gewünschte Anzahl an, tragen Sie Ihre Anschrift auf der Rückseite ein und senden Sie den Bestellschein an uns oder geben Sie ihn Ihrem Menükurier mit.

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 11,05 €*	2 13,70 €*	3 11,65 €*	4 11,15 €*	5 10,75 €*	6 12,05 €*
	Tagesgericht	Exklusiv Menü	Bekömmlich und lecker	Vegetarisches Menü	Einfach lecker	Feinschmecker Menü
Mo	Herzhafte Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,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 Gemüse-einlage, 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}
19.10.	 ● 4072	    ● 4268	● L 4793	 ● 4541	   ● 4601	 ● L 4475
Di	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung ^{G,G1,Ei,M,Me,La,9}	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ 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 Kaiser-gemüse 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
20.10.	 ● L 4542	  ● 4181	● L 4080	  ● L 4527	● L 4403	  ● 4759
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-Reibe-kuchen 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 deftigem Bauernwurst vom Schwein ^{S,20,3}
21.10.	 ● 4068	● 4224	 ● L 4753	 ● 4576	  ● 4339	    ● 4641
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}
22.10.	● L 4771	 ● L 4220	● L 4428	 ● L 4554	   ● L 4608	  ● 4578
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 Gemüserais ^{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}
23.10.	● L 4465	 ● 4121	 ● L 4524	 ● L 4321	 ● L 4769	 ● 4076
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}
24.10.	  ● 4008	● L 4752	 ● L 4621	 ● L 4587	● L 4596	   ● 4194
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
25.10.	● L 4458	● L 4420	 ● L 4123	  ● L 4574	 ● 4011	  ● L 4226

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}

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.

Änderungen vorbehalten