

Bestellschein

Kalenderwoche: 45

Menü	1	2	3	4	5	6	Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen
									Anzahl
Mo									  
02.11.									
Di									  
03.11.									
Mi									  
04.11.									
Do									  
05.11.									
Fr									  
06.11.									
Sa									  
07.11.									
So									  
08.11.									

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	Gemüseeintopf „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S}	Filettöpfchen Schweinemedallion und Hähnchenfilets in Feinschmecker- soße, dazu Finger Möhren und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffel- püree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Herzhafter Kartoffel-Rosenkohlaufauf mit Bergkäsesoße, verfeinert mit Kürbis und Käse über- backen ^{G,G1,M,Me,La}	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln ^{G,G1,S,Sn}	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S}
02.11.	  ● L 4612	 ● L 4126	● L 4080	 ● 4510	 ● 4096	 ● L 4754
Di	Currywurst mit Kartoffel- spalten ^{Sn,3}	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natu- rellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree ^{G,G1,M,Me,La,20}	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei}	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Vegetarisches Kartoffelgulasch mit Paprika und Bohnen ^S	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel- Garnitur, dazu Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}
03.11.	  ● 4088	 ● L 4770	 ● L 4147	 ● 4598	  ● 4619	 ● 4282
Mi	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker ^{M,Me,La}	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salz- kartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Geflügelbratwurst in herz- hafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn,3}	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn}
04.11.	 ● L 4539	● L 4201	 ● L 4766	 ● 4558	 ● 4011	 ● L 4472
Do	Gebratene Fischfrikadelle an cremigem Spinat und Früh- lingspüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampf- kartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse- Nudeln ^{G,G1,S,Sn}	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis ^{G,G1,M,Me,La,Sn}	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomatenwürfel-Garnitur ^{G,G1,M,Me,La,S}	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3}
05.11.	● L 4408	 ● L 4151	 ● L 4274	 ● 4548	 ● L 4301	  ● 4614
Fr	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{G,G1,M,Me,La,S,20,3}	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf ^{Fi,M,Me,La,Sn}	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salz- kartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{M,Me,La,20,3}
06.11.	 ● 4551	 ● L 4432	 ● L 4590	 ● L 4599	● L 4788	  ● 4142
Sa	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Sn,20}	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{G,G1,M,Me,La,S}	Geschnittene Bockwurst vom Schwein mit Kartoffeln in würziger Soße „nach Art Kartoffelsalat“ verfeinert mit Gurken und Dill ^{S,Sn,20,3}	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La}
07.11.	  ● 4131	 4319	 ● L 4006	 ● L 4683	  ● 4010	 L 4525
So	Hähnchencurry „indischer Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn}	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salz- kartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Finger Möhren und Salz- kartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn}	Zwei gerollte Palatschinken mit Gemüsefüllung in einer gekräuterten Tomaten-Frisch- käsesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Schweinebraten in Soße mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei}	Fleischklößchen vom Schwein und Rind in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiral- nudeln ^{G,G1,Ei}
08.11.	 ● L 4794	 ● 4320	 ● L 4419	 ● L 4520	 ● L 4110	 ● 4004

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  = ohne Gluten lt. Rezeptur  = ohne Laktose lt. Rezeptur  = Menü mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g  = mit Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch 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