

Bestellschein

Kalenderwoche: 47

Menü	1	2	3	4	5	6	Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen
									Anzahl
Mo									  
16.11.									
Di									  
17.11.									
Mi									  
18.11.									
Do									  
19.11.									
Fr									  
20.11.									
Sa									  
21.11.									
So									  
22.11.									

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	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3}	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsode, dazu Salzkartoffeln ²⁰	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{G,G1,F1,M,Me,La}	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,G1}	Cremiges Rahmgemüse aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln ^{G,G1,E1,M,Me,La,S}	Cevapcici vom Rind auf Djuvec-Reis an cremiger Tzatzikisode mit Gurkenstreifen ^{G,G1,E1,M,Me,La,Sn}
16.11.	    ● 4606	    ● 4799	● L 4429	 ● 4549	 ● 4586	● 4027
Di	Seelachs in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ^{Fi}	Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle ^{G,G1,E1,M,Me,La,S}	Hackbraten vom Schwein und Rind in Kräutersode dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln ^{G,G1,E1,M,Me,La,S,Sn}	Ofennudeln mit vegetarischen Bällchen (auf Weizenbasis) und Tomatenode, garniert mit Käse ^{G,G1,E1,Sb,M,Me,La}	Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtode mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesode und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze ^{G,G1,E1,M,Me,La,Sf,Sf2}
17.11.	  ● L 4407	 ● 4334	 ● L 4094	  ● 4537	● L 4788	 L 4500
Mi	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischode vom Rind und Schwein ^{G,G1,E1,S}	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Sode dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln ^{G,G1,E1,M,Me,La,S}	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{E1,M,Me,La}	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln ^{G,G1,S,Sn}	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Sode mit Rotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,Sb,S}
18.11.	   ● 4584	  ● 4180	● L 4693	  ● L 4565	  ● 4096	 ● 4444
Do	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesode ^{G,G1,E1,M,Me,La}	Ente „asiatischer Art“ in pikanter süß-saurer Sode mit Thai-Reis ^{Sb}	Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in einer Bratenode mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln ^{G,G1,E1,M,Me,La,S,Sn}	Gemüse-Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze ^{G,G1,E1,S}	Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs in Rahmsode mit Gemüse-einlage, dazu Langkornreis ^{G,G1,F1,M,Me,La,S}	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonode mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}
19.11.	 L 4516	  ● 4781	 ● L 4053	  ● 4399	● L 4431	 ● 4153
Fr	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Sode mit Gemüsereis	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Sode, dazu eine Gemüse Mischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,Sn}	Schweineschnitzel in Rahmsode dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,E1,M,Me,La,S}	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ^{G,G1,M,Me,La}	Rinderhackbällchen mit Sonnenblumenprotein in Champignon-Lauch-Rahmsode und einer Nudel-Gemüse-Mischung ^{G,G1,E1,M,Me,La,S,Sn}
20.11.	  ● L 4798	 ● 4497	 ● L 4189	   ● L 4639	 ● L 4533	● 4019
Sa	Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,E1,M,Me,La}	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelode, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn,20}	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Sode à la Hollandaise und Kartoffelpüree ^{G,G1,M,Me,La,S}	Reibekuchen mit Apfelmus ^{G,G1,E1}	Gemüsesuppe Minestrone „italienischer Art“ mit Muschelnudeln, Gemüse-einlage und Kräutern verfeinert ^{G,G1,S}	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Sode und Penne in Käse-Spinat-Sode ^{G,G1,E1,M,Me,La,S}
21.11.	 ● 4070	 ● 4211	● L 4747	  L 4557	  ● 4633	● L 4577
So	Geschnetzeltes vom Schwein in Sode „chinesischer Art“ mit Paprika und Bambusstreifen, dazu Langkornreis ^{G,G1,Sb}	Zarte Schweinefilets in feiner Rahmsode mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,G1,E1,M,Me,La,S}	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonode, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{E1,M,Me,La,S}	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Sode, mit Käse überbacken ^{M,Me,La,S}	Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Sode dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree ^{G,G1,E1,M,Me,La,S,Sn}	Hähnchenfilets in cremiger Zwiebel-Sode mit Brokkoli-Gemüse und Spiralnudeln ^{G,G1,M,Me,La}
22.11.	  ● 4128	 ● L 4179	 ● L 4263	  ● 4597	 ● L 4075	● 4777

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,E1,M,Me,La}

 = Kirschkuchen ^{G,G1,E1,M,Me,La,Sb}

 = Butterkuchen ^{G,G1,E1,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