



KW 48

Essen auf Rädern



Ihr Menüservice
mit Herz

Bestellschein

Kalenderwoche: 48

* Kann enthalten 1,2,3,10,Ei,
G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd,S,Sn

Menü- angebot	1	2	3	4	5	6	Menü	1	2	3	4	5	6	Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen
	Regionale Spezialitäten	Gut Bürgerlich	Tagesgericht	Vegetarisch	einfach LECKER	Pürierte Kost		Anzahl								
Mo	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit cremi- gem Spinat und Salzkartof- feln Ei,M,Me,La,S	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	Scholle "Finkenwerder Art" garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, da- zu Gemüse in einer kräfti- gen Tomatensoße G,G1,M,Me,La	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomatenwürfel-Garnitur G,G1,M,Me,La,S	Püriertes Hähnchen "Gärt- nerin Art" mit Erbsen und Herzoginkartoffeln Sb,M,Me,La	Mo									
23.11.	Art. 4068 ● 8,90 €	Art. 4771 L ● 9,00 €	Art. 4427 ● NEU 10,05 €	Art. 4544 ● 8,70 €	Art. 4301 L ● 7,60 €	Art. 42076 ● 9,70 €	23.11.									
Di	Chili con Carne (mild abge- schmeckt) vom Rind mit Langkornreis s	Hähnchenfilets in herzhaf- ter Pilzsoße mit Schwarz- wurzelgemüse und Petersi- lienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Herzhafte Spätzlepfanne mit Champignons, Wirsing und Möhren, in cremiger Bergkäsesoße, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me,La	Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße dazu Gemüsereis G,G1,Ei,S	Pürierter Blumenkohl-Brok- koliauflauf mit Kartoffel- haube in Käsesoße dazu Möhren-Steckrüben-Gemü- se M,Me,La	Di									
24.11.	Art. 4008 ● 9,05 €	Art. 4458 L ● 9,00 €	Art. 4151 L ● 10,00 €	Art. 4572 L ● 8,45 €	Art. 4077 L ● 7,60 €	Art. 42123 ● 9,70 €	24.11.									
Mi	Nudelpfanne "asiatischer Art" mit Hähnchenbrust- stückchen G,G1,Ei,Sb	Kartoffelsuppe "Holsteiner Art" mit Wurzelgemüse und geschnittener Mettwurst vom Schwein 20,3,M,Me,S	Zartes Rindfleisch in einer klassisch westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Boh- nen und Fingermöhren, da- zu Stampfkartoffeln M,Me,La,S	Weiß-Bohnen-Eintopf mit Speck s	Pürierte Spaghetti Bolo- gnese vom Rind G,G1,Ei,Sb,M,Me,La	Mi									
25.11.	Art. 4514 ● 9,20 €	Art. 4631 ● 8,65 €	Art. 4211 ● 10,15 €	Art. 4574 L ● 8,25 €	Art. 4611 ● 7,60 €	Art. 42051 L ● 9,70 €	25.11.									
Do	Zartes Rindergeschnetzel- tes in feiner Soße mit Ge- müse-Nudeln G,G1,S,Sn	Rostbratwürstchen "Frän- kische Art" vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartof- felpüree 3,M,Me,La	Topfenknödel mit Nougat- cremefüllung dazu Vanille- soße und fruchtige Him- beer-Erdbeer-Grütze G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2	Herzhafter Kartoffel-Rosen- kohlaufauf mit Bergkäse- soße, verfeinert mit Kürbis und Käse überbacken G,G1,M,Me,La	Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße mit Zucchini und Paprika G,G1,M,Me,La	Püriertes Hühnerfrikassee in Soße dazu Möhren und Reis Sb,M,Me,La	Do									
26.11.	Art. 4274 L ● 9,65 €	Art. 4021 ● 9,00 €	Art. 4500 L 8,70 €	Art. 4510 ● 9,00 €	Art. 4569 ● 7,60 €	Art. 42110 ● 9,70 €	26.11.									
Fr	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße an cre- migem Spinat und Salzkar- toffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S	Herzhafter Rindfleischtopf mit Spätzle G,G1,Ei	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen 20,3,G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zwei gerollte Palatschinken mit Gemüsefüllung in einer gekräuterten Tomaten- Frischkäsesoße G,G1,Ei,Sb,M,Me,La,Sf	Hähnchenfilets in einer süß-sauren Soße "asiati- scher Art" mit Langkornreis Sb	Pürierter Lachs in Butter- soße mit Brokkoli und Kar- toffelrosetten Fi,Sb,M,Me,La	Fr									
27.11.	Art. 4410 L ● 10,05 €	Art. 4247 ● 9,65 €	Art. 4578 ● 9,30 €	Art. 4520 L ● 8,90 €	Art. 4763 ● 7,60 €	Art. 42116 ● 9,70 €	27.11.									
Sa	Bauernfrikadelle vom Schwein und Rind in Zwiebelsoße, an Wirsing- gemüse und Stampf- kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch s,Sn	Paniertes Schweineschnit- zel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln 20,G,G1,Sn	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S	Geschnittene Bockwurst vom Schwein mit Kartof- feln in würziger Soße verfeinert mit Gurken und Dill 20,3,S,Sn	Püriertes Omelette in Soße mit Spinat-Käse Füllung in Käsesoße dazu Karotten- Steckrüben-Gemüse und Kartoffelrosetten Ei,M,Me,La	Sa									
28.11.	Art. 4009 ● 9,45 €	Art. 4644 L ● 8,35 €	Art. 4131 ● 9,20 €	Art. 4683 L ● 7,80 €	Art. 4010 ● 7,60 €	Art. 42122 ● 9,70 €	28.11.									
So	Schweinegeschnetzeltes in Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck & Zwiebeln & kleinen Rösti 20,M,Me,La,Sn	Tafelspitz aus zartem Rind- fleisch in Schnittlauch- Rahmsoße mit Suppengemü- se, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Gebratene Hähnchenfilet- stücke in Parmesansoße mit buntem Möhengemüse und Nudeln G,G1,M,Me,La	Champignons in cremiger Soße dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Pürierter Sauerbraten vom Rind in Soße mit Apfelrot- kohl und Kartoffeln Ei,Sb	So									
29.11.	Art. 4198 ● 10,30 €	Art. 4224 ● 10,15 €	Art. 4750 L ● 9,00 €	Art. 4587 L ● 8,45 €	Art. 4075 L ● 7,60 €	Art. 42118 ● 9,70 €	29.11.									

Dessert pro Stück 1,00 €: Mo Karamellpudding Di Früchtequark Mi Pfirsichkompott Do
Vanillepudding Fr Frische Birne Sa Fruchtjoghurt So Mousse au Chocolat
Salat pro Stück 2,00 €: Mo Blattsalat mit Schmanddressing Di Rote Bete Salat
Mi Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing Do Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing Fr Kartoffelsalat
mit Speck Sa Blattsalat mit Joghurtdressing So Pusztaalat
Kuchen pro Stück: 1,90 €

Online: www.awo-essen-auf-raedern.de Telefon: 0800 340 3440 Fax: 0561 5077180

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben
der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Wählen Sie Ihre Kostform:

- L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, mild gewürzt und schonend zubereitet)
● = Zuckerarm (max. 5 g Zucker/100 g)

- = 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 _____

Bestellschein

Kalenderwoche: 49

* Kann enthalten 1,2,3,10,Ei,
G,G1,G3,M,Me,La,Sb,Sd,S,Sn



KW 49

Essen auf Rädern



Wir bringen Ihnen
den Genuss ins Haus.
Guten Appetit!

Menü	1	2	3	4	5	6	Des- sert*	Sa- lat*	Kuchen
									Anzahl
Mo									
30.11.									
Di									
01.12.									
Mi									
02.12.									
Do									
03.12.									
Fr									
04.12.									
Sa									
05.12.									
So									
06.12.									

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.

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auf-
trags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum
Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen. Zudem haben
Sie ein Auskunftsrecht und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer perso-
nenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen
haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbe-
zogenen Daten.

Menü- angebot	1	2	3	4	5	6
	Regionale Spezialitäten	Gut Bürgerlich	Tagesgericht	Vegetarisch	einfach LECKER	Pürierte Kost
Mo	Schweinegulasch "Haus- frauen Art" in dunkler Bra- tensoße mit Blumenkohl und Salzkartoffeln 20, G, G1, M, Me, La, S	Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La	Hähnchen "Cordon bleu", mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingsspü- ree 20, G, G1, M, Me, La	Bauernschmaus - Kartoffeln mit Zwiebeln & Schnittlauch verfeinert, an Frühlings- gemüse und Honig-Senf-Dip G, G1, Ei, M, Me, La, Sn	Penne-Nudeln mit Hack- fleischsoße vom Rind G, G1, M, Me, La	Pürierter Geflügelbraten in Soße mit Rahmspinat, dazu Spätzle G, G1, Ei, Sb, M, Me, La
30.11.	Art. 4165 9,45 €	Art. 4070 8,25 €	Art. 4770 10,25 €	Art. 4541 9,25 €	Art. 4596 7,60 €	Art. 42062 9,70 €
Di	Hähnchenfilets "Gärtnerin Art" in Sahnesoße mit Ge- müseeinlage, dazu Lang- kornreis G, G1, M, Me, La, S	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salz- kartoffeln	Käsespätzle mit Röstzwie- belgarnitur G, G1, Ei, M, Me, La	Spaghetti mit grünem Pes- to und einer Käse-Toma- ten-Garnitur G, G1, Ei, M, Me, La, S	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf s	Pürierter Möhreeneintopf mit vegetarischer Wurst (auf Basis von Gemüse und Sonnenblumenprotein) Sn
01.12.	Art. 4793 8,20 €	Art. 4226 10,00 €	Art. 4558 8,70 €	Art. 4540 9,05 €	Art. 4608 7,60 €	Art. 42064 9,70 €
Mi	Reibekuchen mit Apfelmus G, G1, Ei	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S	Pasta Duett Cannelloni ge- füllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat- Soße G, G1, Ei, M, Me, La, S	Südländische Gemüse-Nu- delpfanne "vegetarisch" mit Tomaten und Paprika G, G1	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn	Pürierte Bratwurst in Cur- rysoße mit Pommes aus Kartoffelzubereitung, dazu Erbsen 2,20, G, G3, Ei, Sb, Sn
02.12.	Art. 4557 8,70 €	Art. 4736 9,15 €	Art. 4577 9,05 €	Art. 4549 8,50 €	Art. 4011 7,60 €	Art. 42103 9,70 €
Do	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Kä- sesoße 20, G, G1, Ei, M, Me, La	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" mit Spätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn	Käse-Lauch-Suppe mit Ge- flügelhack und einer Früh- lingszwiebel Garnitur G, G1, M, Me, La	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse "Leipziger Allerlei" und Stampfkartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La, S	Hähnchenfilets in Sauer- rahm-Joghurtsoße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis G, G1, M, Me, La, S, Sn	Pürierte Gemüseschnitte in Tomatensoße dazu Erbsen und Butternudeln G, G1, Ei, Sb, M, Me, La
03.12.	Art. 4507 8,70 €	Art. 4297 9,65 €	Art. 4668 9,20 €	Art. 4554 8,55 €	Art. 4788 7,60 €	Art. 42004 9,70 €
Fr	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffel- püree G, G1, Fi, M, Me, La	Cevapcici vom Rind auf Djuvec-Reis an cremiger Tzatzikisoße mit Gurken- streifen G, G1, Ei, M, Me, La, Sn	Hausgemachter Aprikosen- michel mit Vanillesoße G, G1, Ei, M, Me, La	Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in Cremesoße, mit Kaiser- gemüse und Kräuterspätzle G, G1, Ei, S, Sn	Gemüse-Kartoffel-Eintopf mit geschnittener Mett- wurst vom Schwein 20,3, S	Pürierter Alaska-Seelachs in Soße mit Möhren und Herzoginkartoffeln G, G1, Fi, Sb, M, Me, La
04.12.	Art. 4429 9,10 €	Art. 4027 9,20 €	Art. 4516 8,60 €	Art. 4527 8,90 €	Art. 4601 7,60 €	Art. 42025 9,70 €
Sa	Klassischer Hühnersup- pentopf G, G1, Ei	Fleischklößchen vom Schwein und Rind in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Nudeln G, G1, Ei	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S	Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Vegetarisches Kartoffelgu-lasch mit Paprika und Bohnen s	Pürierte Pfannkuchenzube- ereitung mit Kirschfüllung auf Vanillesoße G, G1, Ei, M, Me, La
05.12.	Art. 4621 7,95 €	Art. 4004 8,65 €	Art. 4189 9,30 €	Art. 4628 7,95 €	Art. 4619 7,60 €	Art. 42121 9,70 €
So	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G, G1, Ei, M, Me, La	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu "Haus- macher-Spätzle" G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G, G1, M, Me, La, S	Gemüse-Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze G, G1, Ei, S	Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs in Rahm- soße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G, G1, Fi, M, Me, La, S	Pürierte Rinderroulade in Soße dazu grüne Bohnen und Kartoffeln Sn
06.12.	Art. 4319 10,95 €	Art. 4753 9,60 €	Art. 4086 9,60 €	Art. 4399 8,70 €	Art. 4431 7,60 €	Art. 42119 9,70 €

Dessert pro Stück 1,00 €: Mo Banane Di Götterspeise Mi Apfelkompott Do
Schokoladenpudding Fr Fruchtjoghurt Sa Dessertcreme Rote Grütze So Buttermilchdessert
Salat pro Stück 2,00 €: Mo Krautsalat mit Essig-Öl Dressing Di Blattsalat mit
Joghurtdressing Mi Karottensalat Do Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing Fr Blattsalat mit
Schmanddressing Sa Bohnensalat mit Essig-Öl Dressing So Gurkensalat mit
Schmanddressing **Kuchen pro Stück: 1,90 €**
Online: www.awo-essen-auf-raedern.de Telefon: 0800 340 3440 Fax: 0561 5077180

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!
Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben
der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, mild gewürzt und schonend zubereitet)
● = Zuckerarm (max. 5 g Zucker/100 g)

= 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=Ernüsse 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 nicht es unter www.anetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgenommen werden.

Änderungen vorbehalten