

Ihr Menüservice mit Herz



Ofenfrisch-dank Ofen an Bord!

Menü-angebot	1 11,49 €	2 12,29 €	3 11,29 €	4 10,79 €	5 10,99 €	6 9,99 €	Dessert 0,89 €
	Herzhaftes Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Salat 1,59 €
Mo 12.01.	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln M,S,G1,G,Me,La 4086	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln M,S,G1,G,Me,La,Sn L 4751	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersiliengartoffeln M,S,G1,G,Me,La L 4124	Pikante Gemüsepflanze in cremiger Currysoße mit Langkornreis M,G1,G,Me,La,Sn L 4548	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott M,G1,Ei,G,Me,La L 4523	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree M,S,G1,G,Me,La,Sn L 4790	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel M,G1,G,Me,La,1 1508
Di 13.01.	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein S,Sn,20,3 4606	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln M,S,G1,G,Me,La,Sn L 4202	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree M,F1,G1,G,Me,La L 4429	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese S,G1,G L 4552	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M,S,Me,La,Sn,3 L 4767	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn L 4553	Schokoladenmousse mit Kirschkompost M,Sb,Me,La,1 1504
Mi 14.01.	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein M,S,G1,Ei,G,Me,La,3 L 4378	Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La L 4334	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott M,G1,Ei,G,Me,La,10 L 4524	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip M,Se,S,G1,Ei,G,Me,La L 4508	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G1,Ei,G L 4001	Herhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle S,G1,Ei,G L 4146	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel M,G1,Sb,G,Me,La,1 1511
Do 15.01.	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln S,G1,Sb,G 4445	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln F1 L 4407	Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln M,S,G1,Ei,G,Me,La L 4079	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln M,G1,Ei,G,Me,La L 4639	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln M,S,G1,G,Me,La,20 L 4164	Reibekuchen mit Apfelmus G1,Ei,G L 4557	Apfel-Bananenmus ³ 1557
Fr 16.01.	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersiliengartoffeln mit würzigem Dip M,F1,G1,G,Me,La,Sn L 4462	Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße mit Apfelpotatkohl und Spätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La L 4176	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein S,G1,Ei,G L 4610	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur M,G1,Ei,G,Me,La L 4558	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis M,G1,Ei,G,Me,La L 4798	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Stampfkartoffeln M,S,G1,Ei,G,Me,La L 4082	Hanseatisalat mit Kräuter-Dressing M,S,Me,La,Sn D810021
Sa* 17.01.	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La L 4539	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln K,M,F1,G1,G,Me,La,20 L 4427	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln M,S,G1,Ei,G,Me,La L 4061	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale M,G1,Ei,G,Me,La L 4543	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem M,Me,La L 4630	Zartes Huhnfilet in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis M,G1,Ei,G,Me,La L 4792	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit M,G1,Sb,G,Me,La,1 1509
So* 18.01.	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn,20 L 4117	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln M,G1,G,Me,La L 4210	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengesetzt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree M,G1,G,Me,La,20 L 4770	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reisnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße M,S,G1,Ei,G,Me,La L 4562	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben M,S,G1,Ei,G,Me,La L 4013	Sauerbraten vom Rind in herhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle S,G1,Ei,G L 4227	Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing M,S,Me,La,Sn D810024
							Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit M,G1,G,Me,La,1 1507
							Feldsalat mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810018

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,50 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen.

Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
 = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

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

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 Euro.

= Apfelkuchen G, G1, Ei, M, Me, La
 = Kirschkuchen 10, G, G1, Ei, M, Me, La, Sb
 = Butterkuchen G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1

Änderungen vorbehalten

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
	Salat						Salat	Anzahl
Mo 12.01.								
Di 13.01.								
Mi 14.01.								
Do 15.01.								
Fr 16.01.								
Sa* 17.01.								
So* 18.01.								

Kunden-Nr. Tel.
 Name
 Straße, Hausnr.
 Wohnort

Bestellschein

Kalenderwoche: 4

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
	Salat	Anzahl						
Mo								
19.01.								
Di								
20.01.								
Mi								
21.01.								
Do								
22.01.								
Fr								
23.01.								
Sa*								
24.01.								
So*								
25.01.								

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:
Diakonischer Dienst
 gGmbH Bad Bentheim
 Tel.: 05971 80208420 · Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
www.ihr-menueservice.de/diakonie-bad-bentheim
menuservice@apetito.de



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus.
 Guten Appetit.
 Jetzt auch online bestellbar unter:
www.ihr-menueservice.de/diakonie-bad-Bentheim
 oder QR-Code scannen



Menü- angebot	1	11,49 €	2	12,29 €	3	11,29 €	4	10,79 €	5	10,99 €	6	9,99 €	Dessert 0,89 €
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Salat 1,59 €						
Mo													
19.01.													
Di													
20.01.													
Mi													
21.01.													
Do													
22.01.													
Fr													
23.01.													
Sa*													
24.01.													
So*													
25.01.													

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,50 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen.

Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)

● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

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

Apfelkuchen

Kirschkuchen

Butterkuchen

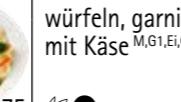
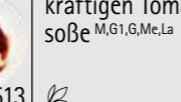
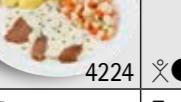
Änderungen vorbehalten

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 ☐ = Menüs mit mind. 25 g 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. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Ihr Menüservice 

mit Herz

**Ofenfrisch-
dank Ofen
an Bord!**

Menü- angebot	1 11,49 €	2 12,29 €	3 11,29 €	4 10,79 €	5 10,99 €	6 9,99 €	Dessert 0,89 €
	Herzhafe Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Salat 1,59 €
Mo 26.01.	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln M,S,G1,G,Me,La  4282	Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln M,F,G1,G,Me,La  4426	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln S,G1,G,Sn  4275	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse M,G1,Ei,G,Me,La  4575	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis S M,G1,Ei,G,Me,La  4030	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf S M,Me,La  4608	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit M,G1,G,Me,La,1 1507 Weißkrautsalat ³ D810011
Di 27.01.	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen M,S,G1,Ei,G,Me,La,20,3  4578	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La  4255	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott M,G1,G,Me,La,9  4513	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensauce M,G1,G,Me,La  4544	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree M,Me,La,20,3  4144	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis M,S,G1,G,Me,La,Sn  4744	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit M,G1,Sb,G,Me,La,1 1509 Gurkensalat ³ D810008
Mi 28.01.	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße M,Sf,G1,Ei,Sf1,G,Me,La  4509	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhren-Gemüse und Knöpflespätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La  4159	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn  4778	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,S,Me,La  4574	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchen-nudeln M,S,G1,Ei,G,Me,La  4002	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn  4099	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks M,G1,G,Me,La,1 1505 Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing M,S,Me,La,Sn D810021
Do 29.01.	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengerüste, dazu Salzkartoffeln M,S,G1,G,Me,La  4224	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti M,S,G1,G,Me,La  4784	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln M,F,S,Me,La,Sn  4474	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsauce M,G1,G,Me,La  4545	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln M,G1,Ei,G,Me,La,Sn  4018	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel M,S,G1,Ei,G,Me,La  4580	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks M,G1,G,Me,La,1 1503 Feldsalat mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810018
Fr 30.01.	Seelachsfilet in einer Tomatensauce „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel ^{fi}  4406	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln M,S,G1,G,Me,La  4320	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln S,G1,Ei,G,Sn  4023	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln M,S,G1,G,Me,La  4599	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln M,S,G1,G,Me,La  4458	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln M,S,G1,G,Me,La,20,3  4199	Rhabarbermus ³ 1553 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing M,S,Me,La,Sn D810024
Sa* 31.01.	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La  4796	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln M,F,S,G1,G,Me,La,Sn  4420	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn  4644	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf M,S,G1,G,Me,La,G4  4593	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis S ^{sn}  4138	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhren-Gemüse und Stampfkartoffeln M,S,G1,Ei,G,Me,La,20  4022	Schokoladenmousse mit Kirschkompost M,Sb,Me,La,1 1504 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing M,S,Me,La,Sn D810019
So* 01.02.	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln M,S,G1,G,Me,La,Sn  4162	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße M,S,G1,Ei,G,Me,La  4308	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln M,S,G1,G,Me,La  4151	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel M,G1,Ei,G,Me,La  4570	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen G1,Ei,Sn,G  4514	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf M,G,Me,La,Sn,G2  4212	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel M,G1,Sb,G,Me,La,1 1511 Karottensalat ³ D810009

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,50 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen.

Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

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

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 Euro.

 = Apfelkuchen G, G1, Ei, M, Me, La
 = Kirschkuchen 10, G, G1, Ei, M, Me, La, Sb
 = Butterkuchen G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1

Änderungen vorbehalten

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
	Salat	Anzahl						
Mo 26.01.								
Di 27.01.								
Mi 28.01.								
Do 29.01.								
Fr 30.01.								
Sa* 31.01.								
So* 01.02.								

Kunden-Nr. Tel.
Name
Straße, Hausnr.
Wohnort

Bestellschein

Kalenderwoche: 6

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
	Salat	Anzahl						
Mo								
02.02.								
Di								
03.02.								
Mi								
04.02.								
Do								
05.02.								
Fr								
06.02.								
Sa*								
07.02.								
So*								
08.02.								

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:
Diakonischer Dienst
 gGmbH Bad Bentheim
 Tel.: 05971 80208420 · Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
www.ihr-menueservice.de/diakonie-bad-bentheim
menueservice@apetito.de



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus.
 Guten Appetit.
 Jetzt auch online bestellbar unter:
www.ihr-menueservice.de/diakonie-bad-Bentheim
 oder QR-Code scannen



Menü- angebot	1	11,49 €	2	12,29 €	3	11,29 €	4	10,79 €	5	10,99 €	6	9,99 €	Dessert 0,89 €
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Salat 1,59 €						
Mo													
02.02.													
Di													
03.02.													
Mi													
04.02.													
Do													
05.02.													
Fr													
06.02.													
Sa*													
07.02.													
So*													
08.02.													

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,50 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen.

Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)

● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

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

Apfelkuchen G,1,Ei,M,Me,La

Kirschkuchen 10,G,1,Ei,M,Me,La,Sb

Butterkuchen G,1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf

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 ☒ = Menüs mit mind. 25 g 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. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

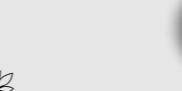
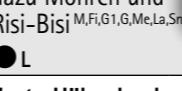
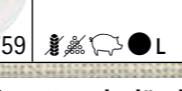
Änderungen vorbehalten

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen. Zudem haben Sie ein Auskunftsrecht und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten. Es gelten Datenschutzrichtlinien unter www.ihr-menueservice.de/datenschutz

Ihr Menüservice 

mit Herz

**Ofenfrisch-
dank Ofen
an Bord!**

Menü- angebot	1 11,49 €	2 12,29 €	3 11,29 €	4 10,79 €	5 10,99 €	6 9,99 €	Dessert 0,89 €
	Herzhafe Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Salat 1,59 €
Mo 09.02.	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße <small>M,G1,Ei,G,Me,La</small>  4516	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse <small>M,Fi,Me,La</small>  4417	Rindergulasch mit buntem Möhregemüse und Salzkartoffeln  4226	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>  4540	Currywurst mit Kartoffelpalten <small>Sn,3</small>  4088	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln <small>M,G1,G,Me,La</small>  4762	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <small>M,Sb,Me,La,1</small> 1506
Di 10.02.	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis <small>S,G1,Ei,G</small>  4026	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <small>S,G1,G,Sn</small>  4221	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <small>M,Me,La,Sn</small>  4778	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <small>M,G1,G,Me,La</small>  4594	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln <small>G1,Ei,G</small>  4024	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße <small>M,G1,Ei,G,Me,La</small>  4502	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>M,G1,Sb,G,Me,La,Sd,1,3</small> 1510
Mi 11.02.	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>  4098	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn</small>  4748	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>M,Me,La,10</small>  4501	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ <small>M,G1,G,Me,La</small>  4591	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur <small>M,G1,G,Me,La</small>  4668	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Peter-silienkartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La,Sn</small>  4233	Rhabarbermus ³ 1553
Do 12.02.	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>M,S,Me,La</small>  4758	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffel-rösti <small>M,G1,G,Me,La,Sn,20</small>  4108	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>  4577	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>  4554	Apfelstrudel mit Vanillesoße <small>M,G1,G,Me,La</small>  4512	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüsereis <small>M,Fi,G1,G,Me,La,Sn</small>  4493	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>M,G1,G,Me,La,1</small> 1507
Fr 13.02.	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfle-spätzle <small>G1,Ei,G,Sn,20</small>  4154	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln ²⁰ <small>M,F,Sn,G1,G,Me,La</small>  4785	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <small>M,F,Sn,G1,G,Me,La</small>  4465	Cremiges Champignonragout mit Spätzle <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>  4587	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>  4081	Vegetarischer Möhreneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>  4603	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>M,G1,Sb,G,Me,La,1</small> 1509
Sa* 14.02.	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rüben-gemüse und Stampfkartoffeln <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn,3</small>  4076	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle <small>S,G1,Ei,G,Sn,20</small>  4269	Klassischer Hühnersuppentopf <small>G1,Ei,G</small>  4621	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>  4560	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi <small>M,F,G1,G,Me,La,Sn</small>  4433	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kaperndoße mit Salzkartoffeln <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>  4040	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <small>M,G1,G3,G,Me,La,1</small> 1503
So* 15.02.	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <small>M,S,Me,La</small>  4263	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>M,F,S,G1,G,Me,La</small>  4411	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>  4189	Kartoffelpalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ⁵ <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>  4588	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>  4759	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln <small>M,S,Me,La</small>  4168	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks <small>M,G1,G,Me,La,1</small> 1505
							Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing <small>M,S,Me,La,Sn</small> D810022

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,50 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen.

Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

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

 = Apfelkuchen G,1,Ei,M,Me,La
 = Kirschkuchen 10,G,1,Ei,M,Me,La,Sb
 = Butterkuchen G,1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1

Änderungen vorbehalten

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
	Salat	Anzahl						
Mo 09.02.								  
Di 10.02.								  
Mi 11.02.								  
Do 12.02.								  
Fr 13.02.								  
Sa* 14.02.								  
So* 15.02.								  

Kunden-Nr. Tel.

Name

Straße, Hausnr.

Wohnort

Bestellschein

Kalenderwoche: 8

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
	Salat	Anzahl						
Mo								
16.02.								
Di								
17.02.								
Mi								
18.02.								
Do								
19.02.								
Fr								
20.02.								
Sa*								
21.02.								
So*								
22.02.								

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:
Diakonischer Dienst
 gGmbH Bad Bentheim
 Tel.: 05971 80208420 · Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
www.ihr-menueservice.de/diakonie-bad-bentheim
menuservice@apetito.de



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus.
 Guten Appetit.
 Jetzt auch online bestellbar unter:
www.ihr-menueservice.de/diakonie-bad-Bentheim
 oder QR-Code scannen



Menü- angebot	1	11,49 €	2	12,29 €	3	11,29 €	4	10,79 €	5	10,99 €	6	9,99 €	Dessert 0,89 €
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Salat 1,59 €						
Mo	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln M,S,G1,G,Me,La	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln M,S,G1,G,Me,La,Sn	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersiliencartoffeln M,S,G1,G,Me,La	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis M,G1,Ei,G,Me,La	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott M,G1,Ei,G,Me,La	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree M,S,G1,G,Me,La,Sn	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel M,G1,G,Me,La,1						
							1508						
16.02.							Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas M,S,Ei,Me,La						
	4086	4751	4124	4548	4523	4790	D810007						
Di	Erbensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein S,Sn,20,3	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln M,S,G1,G,Me,La	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree M,Fi,G1,G,Me,La	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese S,G1,G	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M,S,Me,La,Sn,3	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn	Schokoladenmousse mit Kirschkomott M,Sb,Me,La,1						
							1504						
17.02.							Bohnensalat						
	4606	4202	4429	4552	4767	4553	D810013						
Mi	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein M,S,G1,Ei,G,Me,La,3	Kalbgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott M,G1,Ei,G,Me,La,10	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip M,Se,S,G1,Ei,G,Me,La	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G1,Ei,G	Herhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle S,G1,Ei,G	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel M,G1,Sb,G,Me,La,1						
							1511						
18.02.							Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing Sd,1,3						
	4378	4334	4524	4508	4001	4146	D810023						
Do	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln S,G1,Sb,G	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi	Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln M,S,G1,Ei,G,Me,La	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln M,S,G1,G,Me,La,20	Reibekuchen mit Apfelmus G1,Ei,G	Apfel-Bananenmus ³						
							1557						
19.02.							Hanseatisches Kräuter-Dressing M,S,Me,La,Sn						
	4445	4407	4079	4639	4164	4557	D810021						
Fr	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersiliencartoffeln mit würzigem Dip M,Fi,G1,G,Me,La,Sn	Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße mit Apfelerotkohl und Spätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein S,G1,Ei,G	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur M,G1,Ei,G,Me,La	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Stampfkartoffeln M,S,G1,Ei,G,Me,La	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks M,G1,Sb,G,Me,La,Sd,1,3						
							1510						
20.02.							Gurkensalat ³						
	4462	4176	4610	4558	4798	4082	D810008						
Sa*	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln K,M,G1,G,Me,La,20	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln M,S,G1,Ei,G,Me,La	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale M,G1,Ei,G,Me,La	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem M,Me,La	Zartes Huhnleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit M,G1,Sb,G,Me,La,1						
							1509						
21.02.							Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing M,Me,La,Sn						
	4539	4427	4061	4543	4630	4792	D810024						
So*	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn,20	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln M,G1,G,Me,La	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree M,G1,G,Me,La,20	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reisnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße M,S,G1,Ei,G,Me,La	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben M,S,G1,Ei,G,Me,La	Sauerbraten vom Rind in herzhafte Soße mit Rotkohl und Spätzle S,G1,Ei,G	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit M,G1,G,Me,La,1						
							1507						
22.02.							Feldsalat mit Balsamico-Dressing Sd,1,3						
	4117	4210	4770	4562	4013	4227	D810018						

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,50 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen.

Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)

● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

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

Ihr Menüservice 

mit Herz

**Ofenfrisch-
dank Ofen
an Bord!**

Menü- angebot	1 11,49 €	2 12,29 €	3 11,29 €	4 10,79 €	5 10,99 €	6 9,99 €	Dessert 0,89 €
	Herzhafe Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Salat 1,59 €
Mo 23.02.	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln M,Fi,S,Me,La,Sn  L 4419	Zarte Schweinemedailons in Champignonsoße mit Feinschmecker-gemüse und Petersilienkartoffeln M,S,G1,G,Me,La  4190	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ⁵  L 4645	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G1,G  L 4549	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis M,S,G1,G,Me,La  L 4780	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln M,S,G1,E,G,Me,La,Sn  L 4097	Apfelmus ³ 1552
Di 24.02.	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis M,S,G1,G,Me,La  L 4745	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln M,S,G1,G,Me,La,Sn,20  4211	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuter-spätzle G1,E,G  L 4145	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln M,Ei,Me,La  L 4565	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herhaftem Schinken M,S,G1,G,Me,La,20,3  L 4551	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln M,S,G1,G,Me,La  L 4573	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks M,G1,G,Me,La,1 1505
Mi 25.02.	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlings-gemüse und Petersilienkartoffeln M,S,G1,G,Me,La  L 4153	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{5b}  4782	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn  L 4053	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse M,G1,Ei,G,Me,La  L 4598	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln M,G1,Ei,G,Me,La  L 4074	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilien-kartoffeln M,S,Me,La,Sn  L 4231	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks M,G1,G3,G,Me,La,1 1503
Do 26.02.	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln M,S,G1,Ei,G,Me,La  L 4693	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffel-würfeln in Käse-soße M,S,G1,G,Me,La,20,3  4182	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln M,S,G1,G,Me,La,Sn  L 4768	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip M,S,G1,Ei,G,Me,La  L 4576	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott M,G1,G,Me,La,10  L 4533	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampf-kartoffeln M,F,G1,G,Me,La  L 4434	Luftige Schokoladenmousse mit Soße M,Sb,Me,La,1 1506
Fr 27.02.	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein S,G1,Ei,G  4584	Paniertes Alaska-Seelachs mit Kräuter-füllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln M,F,G1,Ei,G,Me,La,Sn  L 4402	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott M,G1,Ei,G,Me,La,10  4590	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage M,S,G1,G,Me,La  L 4683	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelsrotkohl und Kartoffelpüree M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn  L 4080	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La  L 4163	Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810023
Sa* 28.02.	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree M,S,Me,La,20,3  L 4102	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsing-gemüse, dazu Spätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn  4203	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree M,S,G1,G,Me,La  L 4747	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karotten-cke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Butter-soße M,S,G1,G3,G,Me,La  L 4556	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein S,Sn,20,3  L 4614	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung M,G1,Ei,G,Me,La  L 4515	Milchcreme mit Waldeeren auf Kekskrümeln M,G1,Sb,G,Me,La,1 1511
So* 01.03.	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,Sn  L 4217	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße M,G1,Ei,G,Me,La  4319	Paniertes Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffel-würfel M,F,G1,G,Me,La,Sn  L 4472	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käse-soße mit Spinat M,S,G1,Ei,G,Me,La  L 4595	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rüben-gemüse, dazu Spätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La  L 4192	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti M,S,G1,G,Me,La  L 4755	Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing M,S,Me,La,Sn D810022
							Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks M,G1,Sb,G,Me,La,Sd,1,3 1510
							Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas M,S,Ei,Me,La D810007

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,50 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen.

Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)
 ● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

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

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 Euro.

= Apfelkuchen G, Ei, M, Me, La
 = Kirschkuchen 10, G, Ei, M, Me, La, Sb
 = Butterkuchen G, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1

Änderungen vorbehalten

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
	Salat	Anzahl						
Mo								
23.02.								
Di								
24.02.								
Mi								
25.02.								
Do								
26.02.								
Fr								
27.02.								
Sa*								
28.02.								
So*								
01.03.								

Kunden-Nr. Tel.
 Name
 Straße, Hausnr.
 Wohnort

Bestellschein

Kalenderwoche: 10

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
	Salat	Anzahl						
Mo								
02.03.								
Di								
03.03.								
Mi								
04.03.								
Do								
05.03.								
Fr								
06.03.								
Sa*								
07.03.								
So*								
08.03.								

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:

Diakonischer
Dienst
gGmbH Bad BentheimTel.: 05971 80208420 · Mo. - Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
www.ihr-menueservice.de/diakonie-bad-bentheim
menueservice@apetito.de

Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus.

Guten Appetit.

Jetzt auch online bestellbar unter:

www.ihr-menueservice.de/diakonie-bad-Bentheim



Änderungen vorbehalten

Menü- angebot	1	11,49 €	2	12,29 €	3	11,29 €	4	10,79 €	5	10,99 €	6	9,99 €	Dessert 0,89 €
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Salat 1,59 €						
Mo													
02.03.													
Di													
03.03.													
Mi													
04.03.													
Do													
05.03.													
Fr													
06.03.													
Sa*													
07.03.													
So*													
08.03.													

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,50 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

Sollten Sie im Laufe der Woche noch kurzfristige Änderungen wünschen, können Sie uns diese am Vortag der Lieferung bis 18:00 Uhr mitteilen.

Sie gehen über Ihre Bestellung hinaus keinerlei Vertragsbindung ein und müssen keine Kündigungsfrist einhalten.

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)

● = Menüs mit Informationen für Diabetiker (zuckerarm und höchstens 35g Fett)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

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

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 Euro.

= Apfelkuchen

= Kirschkuchen

= Butterkuchen

Änderungen vorbehalten

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 ☒ = Menüs mit mind. 25 g 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. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.