


















































































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 €
	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 <small>M,S,G1,G,Me,La</small>  4086		Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La,Sn</small>  4751		Rahmgeschnetztes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilien-kartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La</small>  4124		Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <small>M,G1,G,Me,La,Sn</small>  4548		Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <small>M,G1,Ei,G,Me,La</small>  4523		Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffel-püree <small>M,S,G1,G,Me,La,Sn</small>  4790		Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>M,G1,G,Me,La,1</small> 1508
12.01.													Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas <small>M,S,Ei,Me,La</small> D810007
Di	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein <small>S,Sn,20,3</small>  4606		Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La,Sn</small>  4202		Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree <small>M,Fi,G1,G,Me,La</small>  4429		Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <small>S,G1,G</small>  4552		Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salz-kartoffeln <small>M,S,Me,La,Sn,3</small>  4767		Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn</small>  4553		Schokoladenmousse mit Kirschkompott <small>M,Sb,Me,La,1</small> 1504
13.01.													Bohnensalat D810013
Mi	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbrat-wurst, Rinder-frikadelle und Mettbällchen vom Schwein <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La,3</small>  4378		Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>  4334		Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>M,G1,Ei,G,Me,La,10</small>  4524		Kleine Gemüserösti mit Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <small>M,Se,S,G1,Ei,G,Me,La</small>  4508		Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln <small>G1,Ei,G</small>  4001		Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <small>S,G1,Ei,G</small>  4146		Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>M,G1,Sb,G,Me,La,1</small> 1511
14.01.													Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing <small>Sd,1,3</small> D810023
Do	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln <small>S,G1,Sb,G</small>  4445		Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <small>Fi</small>  4407		Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>  4079		Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffel-würfeln  4639		Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumen-kohl in Soße und Salzkartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La,20</small>  4164		Reibekuchen mit Apfelmus <small>G1,Ei,G</small>  4557		Apfel-Bananenmus <sup>3</sup> 1557
15.01.													Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing <small>M,S,Me,La,Sn</small> D810021
Fr	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilien-kartoffeln mit würzigem Dip <small>M,Fi,G1,G,Me,La,Sn</small>  4462		Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrot-kohl und Spätzle <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>  4176		Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein <small>S,G1,Ei,G</small>  4610		Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <small>M,G1,Ei,G,Me,La</small>  4558		Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüserais  4798		Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>  4082		Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>M,G1,Sb,G,Me,La,Sd,1,3</small> 1510
16.01.													Gurkensalat <sup>3</sup> D810008
Sa*	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker <small>M,Me,La</small>  4539		Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <small>K,M,Fi,G1,G,Me,La,20</small>  4427		Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>  4061		Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „natu-rell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>M,G1,Ei,G,Me,La</small>  4543		Gyrossuppe mit Schweinegeschnetztem <small>M,Me,La</small>  4630		Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis  4792		Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>M,G1,Sb,G,Me,La,1</small> 1509
17.01.													Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <small>M,S,Me,La,Sn</small> D810024
So*	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn,20</small>  4117		Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salz-kartoffeln <small>M,G1,G,Me,La</small>  4210		Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähn-chenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Früh-lingspüree <small>M,G1,G,Me,La,20</small>  4770		Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reismudelpfanne mit Gemüse „medi-terrane Art“ und Tomatensoße <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>  4562		Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffel-scheiben <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>  4013		Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>S,G1,Ei,G</small>  4227		Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>M,G1,G,Me,La,1</small> 1507
18.01.													Feldsalat mit Balsamico-Dressing <small>Sd,1,3</small> 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<sup>G, G1, Ei, M, Me, La</sup>  
Kirschkuchen<sup>10, G, G1, Ei, M, Me, La, Sb</sup>  
Butterkuchen<sup>G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1</sup>

Änderungen vorbehalten

Menü-Service Diakonie Bad Bentheim  
**Bestellschein**

Kalenderwoche: 3

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	Anzahl
Mo							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18.01.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Kunden-Nr. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz  
☞ = 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](http://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.



Kalenderwoche: 4

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:



gGmbH Bad Bentheim

Tel.: 05971 80208420 • Mo. – Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr  
www.ihr-menueservice.de/diakonie-bad-bentheim  
menueservice@apetito.deWir 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	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen Anzahl
Mo								
19.01.								
Di								
20.01.								
Mi								
21.01.								
Do								
22.01.								
Fr								
23.01.								
Sa*								
24.01.								
So*								
25.01.								

Menü-angebot	1 11,49 € Herzhafte Menüs	2 12,29 € Feinschmecker Menüs	3 11,29 € Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	4 10,79 € Vegetarische Menüs	5 10,99 € Tagesempfehlung	6 9,99 € Kleine Mahlzeit	Dessert 0,89 € Salat 1,59 €
Mo	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln M,F,I,S,Me,La,Sn 4419	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmecker-gemüse und Petersilienkartoffeln M,S,G1,G,Me,La 4190	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <sup>5</sup> 4645	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <sup>G1,G</sup> 4549	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis M,S,G1,G,Me,La 4780	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn 4097	Apfelmus <sup>3</sup> 1552 Karottensalat <sup>3</sup> D810009
Di	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis M,S,G1,G,Me,La 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 <sup>G1,Ei,G</sup> 4145	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <sup>M,Ei,Me,La</sup> 4565	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken M,S,G1,G,Me,La,20,3 4551	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln M,S,G1,G,Me,La 4573	Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks <sup>M,G1,G,Me,La,1</sup> 1505 Rote Bete Salat D810010
Mi	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlings-gemüse und Petersilienkartoffeln M,S,G1,G,Me,La 4153	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <sup>Sb</sup> 4782	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn 4053	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse <sup>M,G1,Ei,G,Me,La</sup> 4598	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln M,G1,Ei,G,Me,La 4074	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilien-kartoffeln <sup>M,S,Me,La,Sn</sup> 4231	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <sup>M,G1,G3,G,Me,La,1</sup> 1503 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,S,Me,La,Sn</sup> D810019
Do	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln <sup>M,S,G1,Ei,G,Me,La</sup> 4693	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffel-würfeln in Käse-soße <sup>M,S,G1,G,Me,La,20,3</sup> 4182	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln M,S,G1,G,Me,La,Sn 4768	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip M,S,G1,Ei,G,Me,La 4576	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <sup>M,G1,G,Me,La,10</sup> 4533	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampf-kartoffeln <sup>M,F,G1,G,Me,La</sup> 4434	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <sup>M,Sb,Me,La,1</sup> 1506 Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing <sup>Sd,1,3</sup> D810023
Fr	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <sup>S,G1,Ei,G</sup> 4584	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuter-füllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln <sup>M,F,I,G1,G,Me,La,Sn</sup> 4402	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott M,G1,Ei,G,Me,La,10 4590	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage <sup>M,S,G1,G,Me,La</sup> 4683	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <sup>M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn</sup> 4080	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle <sup>M,S,G1,Ei,G,Me,La</sup> 4163	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <sup>M,G1,G,Me,La,1</sup> 1508 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,S,Me,La,Sn</sup> D810020
Sa*	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>M,S,Me,La,20,3</sup> 4102	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <sup>M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn</sup> 4203	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <sup>M,S,G1,G,Me,La</sup> 4747	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karotten-ecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Butter-soße <sup>M,S,G1,G3,G,Me,La</sup> 4556	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>S,Sn,20,3</sup> 4614	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <sup>M,G1,Ei,G,Me,La</sup> 4515	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <sup>M,G1,Sb,G,Me,La,1</sup> 1511 Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing <sup>M,S,Me,La,Sn</sup> D810022
So*	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale <sup>M,Me,La,Sn</sup> 4217	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <sup>M,G1,Ei,G,Me,La</sup> 4319	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffel-würfel <sup>M,F,I,S,G1,G,Me,La,Sn</sup> 4472	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käse-soße mit Spinat <sup>M,S,G1,Ei,G,Me,La</sup> 4595	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rüben-gemüse, dazu Spätzle <sup>M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn</sup> 4192	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <sup>M,S,G1,G,Me,La</sup> 4755	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <sup>M,G1,Sb,G,Me,La,Sd,1,3</sup> 1510 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas <sup>M,S,Ei,Me,La</sup> 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<sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>  
 = Kirschkuchen<sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb</sup>  
 = Butterkuchen<sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>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](http://www.ihr-menueservice.de/datenschutz)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](http://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





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	<b>Rinderleber „Berliner Art“</b> mit fruchtiger Apfel-Zwiebel- Garnitur, dazu Stampfkartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La</small>		<b>Schlemmerschnitte „Florentin“</b> vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fisch- wirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln <small>M,F,G1,G,Me,La</small>		<b>Zartes Rindergeschnetzeltes</b> in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln <small>S,G1,G,Sn</small>		<b>Spätzlepfanne</b> mit Rübensgemüse, Silberzwiebeln und Tomaten- würfeln, garniert mit Käse <small>M,G1,Ei,G,Me,La</small>		<b>Chili con Carne</b> (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis <sup>S</sup>		<b>Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf<sup>S</sup></b>		<b>Erdbeer-Zitronen-Mousse</b> mit Biskuit <small>M,G1,G,Me,La,1</small>  1507
26.01.	 4282		 4426		 4275		 4575		 4030		 4608		<b>Weißkrautsalat<sup>3</sup></b>  D810011
Di	<b>Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße</b> mit Schinken und Erbsen <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La,20,3</small>		<b>Sauerbraten „Fränkischer Art“</b> in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>		<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Pflaumen- kompott <small>M,G1,G,Me,La,9</small>		<b>Gefüllte Kartoffeltaschen</b> mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomaten- soße <small>M,G1,G,Me,La</small>		<b>Deftiges Eisbeinflisch</b> auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree <small>M,Me,La,20,3</small>		<b>Hähnchenfilets</b> in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis <small>M,S,G1,G,Me,La,Sn</small>		<b>Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße</b> auf Biskuit <small>M,G1,Sb,G,Me,La,1</small>  1509
27.01.	 4578		 4255		 4513		 4544		 4144		 4744		<b>Gurkensalat<sup>3</sup></b>  D810008
Mi	<b>Süßer Kirschmichel</b> mit Vanillesoße <small>M,Sf,G1,Ei,Sf1,G,Me,La</small>		<b>Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße</b> dazu Brokkoli- Möhrengemüse und Knöpflespätzle <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>		<b>Hähnchencurry „Indische Art“</b> Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <small>M,Me,La,Sn</small>		<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampf- kartoffeln <small>M,S,Me,La</small>		<b>Hackbällchen vom Schwein und Rind</b> in Preisel- beer-Sahne-Soße, dazu Möhren- nudeln <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>		<b>Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße</b> mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße <small>M,S,G1,G,Me,La,Sn</small>		<b>Himbeercreme mit Fruchtsoße</b> auf Schokokeks <small>M,G1,G,Me,La,1</small>  1505
28.01.	 4509		 4159		 4778		 4574		 4002		 4099		<b>Hanseatensalat mit Kräuter- Dressing</b> <small>M,S,Me,La,Sn</small>  D810021
Do	<b>Tafelspitz aus zartem Rindfleisch</b> in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La</small>		<b>Zwei Hähnchenoberkeulen</b> in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabel- spaghetti <small>M,S,G1,G,Me,La</small>		<b>Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salz- kartoffeln <small>M,F,S,Me,La,Sn</small>		<b>Trivellinudeln</b> mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße <small>M,G1,G,Me,La</small>		<b>Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein</b> in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln <small>M,G1,Ei,G,Me,La,Sn</small>		<b>Champignons in Rahmsoße</b> dazu Serviettenknödel <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>		<b>Quark-Creme</b> mit Maracuja-Soße auf Keks <small>M,G1,G3,G,Me,La,1</small>  1503
29.01.	 4224		 4784		 4474		 4545		 4018		 4580		<b>Feldsalat mit Balsamico-Dressing</b> <small>Sd,1,3</small>  D810018
Fr	<b>Seelachsfilet in einer Tomaten- soße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse</b> (aus nachhaltiger Fisch- wirtschaft) dazu Kartoffelwürfel <sup>Fi</sup>		<b>Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße</b> mit buntem Gemüse und Salz- kartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La</small>		<b>Deutsches Beefsteak</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Spiral- nudeln <small>S,G1,Ei,G,Sn</small>		<b>Buntes Spargelgemüse-Ragout</b> in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La</small>		<b>Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße</b> mit Schwarz- wurzelgemüse und Petersilien- kartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La</small>		<b>Saftiges Kasseler in Bratensoße</b> mit Sauerkraut und Stampf- kartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La,20,3</small>		<b>Rhabarbermus<sup>3</sup></b>  1553
30.01.	 4406		 4320		 4023		 4599		 4458		 4199		<b>Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing</b> <small>M,S,Me,La,Sn</small>  D810024
Sa*	<b>Hähnchenbrust in Rahmsoße</b> dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>		<b>Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>M,F,S,G1,G,Me,La,Sn</small>		<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit Rindfleisch <small>S,Sn</small>		<b>Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel</b> in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübensgemüse und Zwiebel-Kartoffel- stampf <small>M,S,G1,G,Me,La,G4</small>		<b>Gyros vom Schwein</b> auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis <sup>Sn</sup>		<b>Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße</b> mit Möhren- gemüse und Stampfkartoffeln <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La,20</small>		<b>Schokoladenmousse mit Kirschkompott</b> <small>M,Sb,Me,La,1</small>  1504
31.01.	 4796		 4420		 4644		 4593		 4138		 4022		<b>Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing</b> <small>M,S,Me,La,Sn</small>  D810019
So*	<b>Röstzwiebelschnitzel vom Schwein</b> dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La,Sn</small>		<b>Geschnittene Entenbrust</b> in Rotwein-Balsamicosoße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>		<b>Sauerrahmgulasch vom Schwein</b> mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La</small>		<b>Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung</b> dazu grüne Bohnen und Kartoffel- würfel <small>M,G1,Ei,G,Me,La</small>		<b>Nudelpfanne „Asiatische Art“</b> mit Hähnchenbruststückchen <small>G1,Ei,Sb,G</small>		<b>Rinderroulade mit Hackfleischfüllung</b> dazu grüne Bohnen und Kartoffel- Senf-Stampf <small>M,G1,G,Me,La,Sn,G2</small>		<b>Milchcreme mit Waldbeeren</b> auf Kekskrümeln <small>M,G1,Sb,G,Me,La,1</small>  1511
01.02.	 4162		 4308		 4151		 4570		 4514		 4212		<b>Karottensalat<sup>3</sup></b>  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<sup>G, G1, Ei, M, Me, La</sup>

 = Kirschkuchen<sup>10, G, G1, Ei, M, Me, La, Sb</sup>

 = Butterkuchen<sup>G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1</sup>















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](http://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.

Menü-Service Diakonie Bad Bentheim

Bestellschein

Kalenderwoche: 5

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	Anzahl
Mo							<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
26.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
Di							<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
27.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
Mi							<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
28.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
Do							<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
29.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
Fr							<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
30.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
Sa*							<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
31.01.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
So*							<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
01.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>

Kunden-Nr. ....

Tel. ....

Name .....

Straße, Hausnr. ....

Wohnort .....





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



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

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen und an uns abschicken oder Ihrem Menükurier mitgeben.

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](http://www.ihr-menueservice.de/datenschutz)

Menü-angebot	1 11,49 € Herzhafte Menüs	2 12,29 € Feinschmecker Menüs	3 11,29 € Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	4 10,79 € Vegetarische Menüs	5 10,99 € Tagesempfehlung	6 9,99 € Kleine Mahlzeit	Dessert 0,89 € Salat 1,59 €
Mo	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>M,S,Ei,Me,La</small> 4069	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La</small> 4183	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>M,S,G1,G,Me,La</small> 4761	Erbstaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüserais <small>M,G1,G,Me,La</small> 4592	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Äpfel-Kompott <small>M,G1,G,Me,La,10</small> 4533	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <small>G1,G</small> 4229	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>M,G1,G,Me,La,1</small> 1508 Rote Bete Salat D810010
Di	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln <small>M,G1,G,Me,La</small> 4776	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <small>M,S,G1,Ei,G3,G,Me,La</small> 4120	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn</small> 4297	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <small>M,G1,Ei,G,Me,La</small> 4571	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftigem Bauernwurst vom Schwein <small>S,20,3</small> 4641	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>M,Fi,G1,G,Me,La</small> 4430	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <small>M,Sb,Me,La,1</small> 1506 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas <small>M,S,Ei,Me,La</small> D810007
Mi	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln <small>20,3</small> 4197	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small> 4273	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüserais <small>M,S,Me,La,Sn</small> 4400	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe 4628	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <small>M,Fi,G1,G,Me,La</small> 4415	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <small>M,Ei,Me,La</small> 4581	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>M,G1,G,Me,La,1</small> 1507 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing <small>M,S,Me,La,Sn</small> D810020
Do	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>M,S,Me,La,20,3</small> 4609	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <small>S,G1,Ei,G</small> 4740	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <small>M,G1,Ei,G,Me,La</small> 4095	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small> 4585	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße <small>M,G1,Ei,G,Me,La,20</small> 4507	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>S,G1,G,Sn</small> 4060	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>M,G1,Sb,G,Me,La,Sd,1,3</small> 1510 Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing <small>M,S,Me,La,Sn</small> D810022
Fr	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze <small>M,Sf,G1,Ei,Sf2,G,Me,La</small> 4500	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <small>M,Fi,Me,La,Sn</small> 4494	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,S,Me,La,Sn</small> 4158	Linsenbällchen mit einer Perludel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La,G4</small> 4555	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small> 4732	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn</small> 4219	Apfel-Bananenmus <sup>3</sup> 1557 Bohnensalat D810013
Sa*	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <small>M,Fi,S,G1,G,Me,La</small> 4425	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La</small> 4765	Gemüseeintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>S,G1,Ei,G</small> 4612	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>M,G1,Ei,G,Me,La</small> 4321	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <small>M,G1,Ei,G,Me,La</small> 4045	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>M,G1,Ei,G,Me,La,9</small> 4542	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>M,G1,Sb,G,Me,La,1</small> 1511 Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing <small>Sd,1,3</small> D810023
So*	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small> 4260	Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <small>M,S,G1,G,Me,La</small> 4127	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <small>M,Fi,Me,La,Sn</small> 4432	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>M,G1,Ei,G,Me,La</small> 4387	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>G1,G,Sn,20</small> 4131	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseinlage dazu bunter Gemüserais <small>M,S,G1,G,Me,La</small> 4797	Cappuccino-Pudding mit Karamelloße auf Biskuit <small>M,G1,Sb,G,Me,La,1</small> 1509 Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing <small>M,S,Me,La,Sn</small> D810021

\* 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

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](http://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.









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

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre Anschrift auf der Rückseite eintragen und an uns abschieken oder Ihrem Menükurier mitgeben.

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](http://www.ihr-menueservice.de/datenschutz)

Menü-angebot	1 11,49 € Herzhafte Menüs	2 12,29 € Feinschmecker Menüs	3 11,29 € Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	4 10,79 € Vegetarische Menüs	5 10,99 € Tagesempfehlung	6 9,99 € Kleine Mahlzeit	Dessert 0,89 € 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 Petersilienkartoffeln M,S,G1,G,Me,La	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis M,G1,G,Me,La,Sn	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 Kekskrümeln M,G1,G,Me,La,1 1508
16.02.	● 4086	● L 4751	● L 4124	● 4548	L 4523	● L 4790	Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas M,S,Ei,Me,La D810007
Di	Erbsensuppe 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,Sn	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 Kirschkompott M,Sb,Me,La,1 1504
17.02.	● 4606	● L 4202	● L 4429	● L 4552	● L 4767	● L 4553	Bohnensalat D810013
Mi	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein M,S,G1,Ei,G,Me,La,3	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher 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	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle S,G1,Ei,G	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln M,G1,Sb,G,Me,La,1 1511
18.02.	● L 4378	● 4334	● L 4524	● 4508	● 4001	● L 4146	Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 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 <sup>3</sup> 1557
19.02.	● 4445	● L 4407	● L 4079	● L 4639	● 4164	L 4557	Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing M,S,Me,La,Sn D810021
Fr	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip M,Fi,G1,G,Me,La,Sn	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl 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-Möhrengemüse 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.	● L 4462	● L 4176	● L 4610	● 4558	● L 4798	● L 4082	Gurkensalat <sup>3</sup> 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,Fi,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 Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	Cappuccino-Pudding mit Karamellosoße auf Biskuit M,G1,Sb,G,Me,La,1 1509
21.02.	L 4539	● 4427	● L 4061	● L 4543	● 4630	● L 4792	Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing M,S,Me,La,Sn 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 Frühlingssuppe M,G1,G,Me,La,20	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reismudelpfanne 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 herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle S,G1,Ei,G	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit M,G1,G,Me,La,1 1507
22.02.	● 4117	● L 4210	● L 4770	● 4562	● 4013	● L 4227	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<sup>G, G1, Ei, M, Me, La</sup>  
 = Kirschkuchen<sup>10, G, G1, Ei, M, Me, La, Sb</sup>  
 = Butterkuchen<sup>G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1</sup>

Änderungen vorbehalten
























































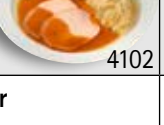




















1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz = mit Alkohol = vegetarisch = ohne Gluten lt. Rezeptur = ohne Laktose lt. Rezeptur = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 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](http://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 €
	Herzhafte Menüs		Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)		Vegetarische Menüs		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit		Salat 1,59 €
Mo	<b>Alaska-Seelachsschnitte</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <small>M,Fi,S,Me,La,Sn</small>  ● L  4419		<b>Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße</b> mit Feinschmecker-gemüse und Petersilienkartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La</small>  ●  4190		<b>Grüne-Bohnen-Eintopf</b> mit geschnittenem Rindfleisch <sup>S</sup>  ● L  4645		<b>Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“</b> mit Tomaten und Paprika <sup>G1,G</sup>  ●  4549		<b>Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße</b> mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <small>M,S,G1,G,Me,La</small> ● L  4780		<b>Hausgemachte Rinderfrikadelle</b> in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn</small> ● L  4097		Apfelmus <sup>3</sup> 1552 Karottensalat <sup>3</sup> D810009
23.02.													
Di	<b>Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“</b> mit Langkornreis <small>M,S,G1,G,Me,La</small>  ● L  4745		<b>Zartes Rindfleisch</b> in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La,Sn,20</small>  ●  4211		<b>Schweinegulasch „Jäger Art“</b> dazu Erbsen in Soße und Kräuter-spätzle <sup>G1,Ei,G</sup>  ● L  4145		<b>Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln</b> <sup>M,Ei,Me,La</sup>  ● L  4565		<b>Nudeln in Rahmsoße</b> mit Lauch und herzhaftem Schinken <small>M,S,G1,G,Me,La,20,3</small>  ●  4551		<b>Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße</b> mit Salzkartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La</small>  ● L  4573		Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks <sup>M,G1,G,Me,La,1</sup> 1505 Rote Bete Salat D810010
24.02.													
Mi	<b>Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“</b> in Champignonsoße mit Frühlings-gemüse und Petersilienkartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La</small>  ●  4153		<b>Ente „asiatische Art“</b> in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <sup>Sb</sup>  ●  4782		<b>Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein</b> in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn</small>  ● L  4053		<b>Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße</b> mit buntem Gemüse <sup>M,G1,Ei,G,Me,La</sup>  ●  4598		<b>Traditionelle Leberklöße</b> auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <small>M,G1,Ei,G,Me,La</small>  ●  4074		<b>Zarter Rinderbraten</b> in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilien-kartoffeln <sup>M,S,Me,La,Sn</sup>  ● L  4231		Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <sup>M,G1,G3,G,Me,La,1</sup> 1503 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,S,Me,La,Sn</sup> D810019
25.02.													
Do	<b>Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln</b> <sup>M,S,G1,Ei,G,Me,La</sup>  ● L  4693		<b>Schweineschnitzel Cordon bleu</b> mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffel-würfeln in Käse-soße <sup>M,S,G1,G,Me,La,20,3</sup>  ●  4182		<b>Geflügelfrikadellen</b> in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>M,S,G1,G,Me,La,Sn</small> ● L  4768		<b>Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen</b> mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip <small>M,S,G1,Ei,G,Me,La</small>  ●  4576		<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Erdbeer-Apfel-Kompott <sup>M,G1,G,Me,La,10</sup>  ● L  4533		<b>Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampf-kartoffeln <sup>M,Fi,G1,G,Me,La</sup> ● L  4434		Luftige Schokoladenmousse mit Soße <sup>M,Sb,Me,La,1</sup> 1506 Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing <sup>Sd,1,3</sup> D810023
26.02.													
Fr	<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <sup>S,G1,Ei,G</sup>  ●  4584		<b>Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokoli in Soße und Salzkartoffeln <sup>M,Fi,G1,G,Me,La,Sn</sup> ● L  4402		<b>Quarktaler auf Vanillesoße</b> dazu Ananas-Mango-Kompott <sup>M,G1,Ei,G,Me,La,10</sup>  ● L  4590		<b>Cremige Erbsensuppe</b> mit Gemüseeinlage <sup>M,S,G1,G,Me,La</sup>  ● L  4683		<b>Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße</b> mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <sup>M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn</sup> ● L  4080		<b>Zartes Schweinegeschnetzeltes</b> in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle <sup>M,S,G1,Ei,G,Me,La</sup>  ● L  4163		Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <sup>M,G1,G,Me,La,1</sup> 1508 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,S,Me,La,Sn</sup> D810020
27.02.													
Sa*	<b>Kasselerbraten in Bratensaft</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <sup>M,S,Me,La,20,3</sup>  ●  4102		<b>Rinderroulade in kräftiger Bratensoße</b> mit Wirsing-gemüse, dazu Spätzle <sup>M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn</sup> ●  4203		<b>Panierte Hähnchen-Happen</b> (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <sup>M,S,G1,G,Me,La</sup> ● L  4747		<b>Feine Gemüsvielfalt</b> mit einer Karotten-ecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Butter-soße <sup>M,S,G1,G3,G,Me,La</sup>  ● L  4556		<b>Grünkohleintopf</b> mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>S,Sn,20,3</sup>  ●  4614		<b>Pfannkuchen</b> mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <sup>M,G1,Ei,G,Me,La</sup>  L  4515		Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <sup>M,G1,Sb,G,Me,La,1</sup> 1511 Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing <sup>M,S,Me,La,Sn</sup> D810022
28.02.													
So*	<b>Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße</b> dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale <sup>M,Me,La,Sn</sup>  ● L  4217		<b>Zartes Gulasch vom Hirsch</b> in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <sup>M,G1,Ei,G,Me,La</sup>   4319		<b>Panierter Alaska-Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel <sup>M,Fi,S,G1,G,Me,La,Sn</sup>  ● L  4472		<b>Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse</b> dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käse-soße mit Spinat <sup>M,S,G1,Ei,G,Me,La</sup>  ●  4595		<b>Senfkrustenbraten vom Schwein</b> in herzhafter Soße mit Rüben-gemüse, dazu Spätzle <sup>M,S,G1,Ei,G,Me,La,Sn</sup>  ● L  4192		<b>Hähnchenoberkeule</b> in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <sup>M,S,G1,G,Me,La</sup>  ●  4755		Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <sup>M,G1,Sb,G,Me,La,Sd,1,3</sup> 1510 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas <sup>M,S,Ei,Me,La</sup> D810007
01.03.													

\* 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<sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup>  
 = Kirschkuchen<sup>10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb</sup>  
 = Butterkuchen<sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1</sup>

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](http://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.

Menü-Service Diakonie Bad Bentheim  
**Bestellschein**

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	Anzahl
Mo							<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
23.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
Di							<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
24.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
Mi							<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
25.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
Do							<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
26.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
Fr							<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
27.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
Sa*							<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
28.02.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
So*							<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
01.03.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>

Kunden-Nr. \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_



Kalenderwoche: 10

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:



gGmbH Bad Bentheim

Tel.: 05971 80208420 • Mo. – Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr  
www.ihr-menueservice.de/diakonie-bad-bentheim  
menueservice@apetito.deWir 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	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen Anzahl
Mo								
02.03.								
Di								
03.03.								
Mi								
04.03.								
Do								
05.03.								
Fr								
06.03.								
Sa*								
07.03.								
So*								
08.03.								

Einfach das Gewünschte ankreuzen, Ihre  
Anschrift auf der Rückseite eintragen und an  
uns abschieken oder Ihrem Menükurier mitgeben.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](http://www.ihr-menueservice.de/datenschutz)

Menü- angebot	1 11,49 € Herzhafte Menüs	2 12,29 € Feinschmecker Menüs	3 11,29 € Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	4 10,79 € Vegetarische Menüs	5 10,99 € Tagesempfehlung	6 9,99 € Kleine Mahlzeit	Dessert 0,89 € Salat 1,59 €
Mo	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel- Garnitur, dazu Stampfkartoffeln M,S,G1,G,Me,La	Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fisch- wirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln M,F,G1,G,Me,La	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln S,G1,G,Sn	Spätzlepfanne mit Rübensgemüse, Silberzwiebeln und Tomaten- würfeln, garniert mit Käse M,G1,Ei,G,Me,La	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Lang- kornreis <sup>S</sup>	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf <sup>S</sup>	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <sup>M,G1,G,Me,La,1</sup> 1507 Weißkrautsalat <sup>3</sup> D810011
02.03.	☒ ●	● L	☒ ● L	☒ ●	☒ ●	☒ ● L	
Di	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen M,S,G1,Ei,G,Me,La,20,3	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumen- kompott M,G1,G,Me,La,9	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße M,G1,G,Me,La	Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree M,Me,La,20,3	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis M,S,G1,G,Me,La,Sn	Cappuccino-Pudding mit Karamellsauce auf Biskuit <sup>M,G1,Sb,G,Me,La,1</sup> 1509 Gurkensalat <sup>3</sup> D810008
03.03.	☒ ●	● L	☒ ● L	☒ ●	☒ ●	● L	
Mi	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße <sup>M,Sf,G1,Ei,Sf1,G,Me,La</sup>	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli- Möhrengemüse und Knöpflespätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampf- kartoffeln <sup>M,S,Me,La</sup>	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer- Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln M,S,G1,Ei,G,Me,La	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße M,S,G1,G,Me,La,Sn	Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks <sup>M,G1,G,Me,La,1</sup> 1505 Hanseatensalat mit Kräuter- Dressing <sup>M,S,Me,La,Sn</sup> D810021
04.03.	☒	☒ ●	☒ ● L	☒ ● L	☒ ● L	☒ ●	
Do	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln M,S,G1,G,Me,La	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabel- spaghetti <sup>M,S,G1,G,Me,La</sup>	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salz- kartoffeln <sup>M,F,S,Me,La,Sn</sup>	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße M,G1,G,Me,La	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln M,G1,Ei,G,Me,La,Sn	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel <sup>M,S,G1,Ei,G,Me,La</sup>	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks M,G1,G3,G,Me,La,1 1503 Feldsalat mit Balsamico-Dressing <sup>Sd,1,3</sup> D810018
05.03.	●	☒ ●	☒ ● L	☒ ● L	☒ ●	☒ ●	
Fr	Seelachsfilet in einer Tomaten- soße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fisch- wirtschaft) dazu Kartoffelwürfel <sup>Fi</sup>	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salz- kartoffeln <sup>M,S,G1,G,Me,La</sup>	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln <sup>S,G1,Ei,G,Sn</sup>	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln M,S,G1,G,Me,La	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarz- wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln M,S,G1,G,Me,La	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampf- kartoffeln <sup>M,S,G1,G,Me,La,20,3</sup>	Rhabarbermus <sup>3</sup> 1553 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <sup>M,S,Me,La,Sn</sup> D810024
06.03.	☒ ●	☒ ●	☒ ● L	☒ ● L	● L	☒ ●	
Sa*	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle M,S,G1,Ei,G,Me,La	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln M,F,S,G1,G,Me,La,Sn	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup>	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunk- ler Soße, dazu Rübensgemüse und Zwiebel-Kartoffel- stampf <sup>M,S,G1,G,Me,La,G4</sup>	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseries <sup>Sn</sup>	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhren- gemüse und Stampfkartoffeln M,S,G1,Ei,G,Me,La,20	Schokoladenmousse mit Kirschkompott <sup>M,Sb,Me,La,1</sup> 1504 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,S,Me,La,Sn</sup> D810019
07.03.	● L	● L	☒ ● L	☒ ●	☒ ●	☒ ● L	
So*	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln M,S,G1,G,Me,La,Sn	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamicosoße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße M,S,G1,Ei,G,Me,La	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln M,S,G1,G,Me,La	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel M,G1,Ei,G,Me,La	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen <sup>G1,Ei,Sb,G</sup>	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf- Stampf <sup>M,G1,G,Me,La,Sn,G2</sup>	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <sup>M,G1,Sb,G,Me,La,1</sup> 1511 Karottensalat <sup>3</sup> D810009
08.03.	☒	☒ ●	☒ ● L	☒ ●	☒ ●	● L	

\* 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<sup>G, G1, Ei, M, Me, La</sup>  
☒ = Kirschkuchen<sup>10, G, G1, Ei, M, Me, La, Sb</sup>  
☒ = Butterkuchen<sup>G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1</sup>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](http://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