

# Ihr Menüservice mit Herz



**Ofenfrisch - dank Ofen an Bord!**

Kalenderwoche: **19**

Menüangebot	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 €
<b>Mo</b>	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn 4419	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmecker-gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4190	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <sup>S</sup> 4645	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <sup>G,G1</sup> 4549	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 4780	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4097	Apfelmus <sup>(G),(M),(Me),(La),3</sup> 1552 Karottensalat <sup>3</sup> D810009
<b>Di</b>	Feines Hühnerfrikassee „Frühlingsart“ mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 4745	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn,20 4211	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuter-spätzle G,G1,Ei 4145	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La 4565	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken G,G1,M,Me,La,S,20,3 4551	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4573	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks <sup>G,G1,M,Me,La,(Sf),1</sup> 1505 Rote Bete Salat D810010
<b>Mi</b>	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlings-gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 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 G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4053	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La 4598	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La 4074	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilien-kartoffeln M,Me,La,S,Sn 4231	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La,(Sf),1 1503 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810019
<b>Do</b>	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4693	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffel-würfeln in Käse-soße G,G1,M,Me,La,S,20,3 4182	Geflügel-frikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4768	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S 4576	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott G,G1,M,Me,La,10 4533	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampf-kartoffeln G,G1,F,M,Me,La 4434	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <sup>Sb,M,Me,La,(Sf),1</sup> 1506 Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing <sup>Sd,1,3</sup> D810023
<b>Fr</b>	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S 4584	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuter-füllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu Romanesco, Blumenkohl und Brok-koli in Soße und Salz-kartoffeln G,G1,F,M,Me,La,Sn 4402	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La,10 4590	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S 4683	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4080	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4163	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden G,G1,M,Me,La,(Sf),1 1508 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810020
<b>Sa*</b>	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree M,Me,La,S,20,3 4102	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsing-gemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4203	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähn-chenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S 4747	Feine Gemüsvielfalt mit einer Karotten-ecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Butter-soße G,G1,G3,M,Me,La,S 4556	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein S,Sn,20,3 4614	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La 4515	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden G,G1,Sb,M,Me,La,(Ei),1 1511 Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> D810022
<b>So*</b>	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,Sn 4217	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La 4319	Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffel-würfel G,G1,F,M,Me,La,S,Sn 4472	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käse-soße mit Spinat G,G1,Ei,M,Me,La,S 4595	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rüben-gemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4192	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S 4755	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,(Sf),1,3 1510 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas Ei,M,Me,La,S D810007

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen Anzahl
<b>Mo</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Di</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
06.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Do</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
07.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
08.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sa*</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
09.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>So*</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

\* 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

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.



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



Menü	Kalenderwoche: 20						Dessert Salat	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6		
<b>Mo</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Di</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Do*</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Christi Himmelfahrt 14.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sa*</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>So*</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,89 € Salat 1,59 €
	11,49 €	12,29 €	11,29 €	10,79 €	10,99 €	9,99 €	
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	
<b>Mo</b>	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4282	Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln G,G1,F,M,Me,La 4426	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn 4275	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me 4575	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis S 4030	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf <sup>5</sup> 4608	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,(Sf),1 1507
11.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Weißkrautsalat <sup>3</sup> D810011
<b>Di</b>	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3 4578	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4255	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott G,G1,M,Me,La,9 4513	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Fischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La 4544	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree M,Me,La,20,3 4144	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn 4744	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,(Ei),(Sf),1 1509
12.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Gurkensalat <sup>3</sup> D810008
<b>Mi</b>	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1 4509	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 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,Me,La,S 4574	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4002	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4099	Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks G,G1,M,Me,La,(Sf),1 1505
13.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810021
<b>Do*</b>	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4224	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S 4784	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln F,M,Me,La,S,Sn 4474	Trivellinudeln mit grünem Gemüse mix in Joghurtsoße G,G1,M,Me,La 4545	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn 4018	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S 4580	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La,(Sf),1 1503
Christi Himmelfahrt 14.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Feldsalat mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810018
<b>Fr</b>	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel Fi 4406	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4320	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn 4023	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4599	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarz-wurzeln und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4458	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,20,3 4199	Rhabarbermus (G),(M),(Me),(La),3 1553
15.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn D810024
<b>Sa*</b>	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4796	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln G,G1,F,M,Me,La,S,Sn 4420	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn 4644	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf G,G1,G4,M,Me,La,S 4593	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseresi Sn 4138	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,20 4022	Schokoladenmousse mit Kirschkompott Sb,M,Me,La,(Sf),1 1504
16.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Rotkrautsalat D810012
<b>So*</b>	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4162	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamicosoße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S 4308	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4151	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La 4570	Nudelpfanne „asiatischer Art“ mit Hähnchenbruststückchen G,G1,Ei,Sb 4514	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G,G1,G2,M,Me,La,Sn 4212	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden G,G1,Sb,M,Me,La,(Ei),1 1511
17.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Karottensalat <sup>3</sup> D810009

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

\* 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

# Ihr Menüservice mit Herz



Ofenfrisch - dank Ofen an Bord!

Kalenderwoche: **21**

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		Dessert
<b>Mo</b>	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln  4069		Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln  4183		Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße  4761		Erbsentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüserais  4592		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott  4533		Saftiges Rindergulasch in Champignonsauce mit Spiralnudeln  4229		Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden <sup>G,G1,M,Me,La,(Sf),1</sup> 1508
18.05.													Rote Bete Salat
<b>Di</b>	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln  4776		Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen  4120		Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle  4297		Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsauce  4571		Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <sup>S,20,3</sup> 4641		Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffel-püree  4430		Luftige Schokoladenmousse mit Soße <sup>Sb,M,Me,La,(Sf),1</sup> 1506
19.05.													Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas <sup>Ei,M,Me,La,S</sup>
<b>Mi</b>	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln <sup>20,3</sup> 4197		Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsauce mit Gartengemüse und Bandnudeln  4273		Hähnchenbrust in Curry-Rahmsauce mit Früchten, dazu Gemüserais <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> 4400		Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe  4628		Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree  4415		Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlings-püree <sup>Ei,M,Me,La</sup> 4581		Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <sup>G,G1,M,Me,La,(Sf),1</sup> 1507
20.05.													Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>
<b>Do</b>	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <sup>M,Me,La,S,20,3</sup> 4609		Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle <sup>G,G1,Ei,S</sup> 4740		Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln  4095		Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken  4585		Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesauce <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,20</sup> 4507		Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilien-kartoffeln  4060		Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,(Sf),1,3</sup> 1510
21.05.													Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>
<b>Fr</b>	Topfenknödel mit Nougatcreme-füllung dazu Vanillesauce und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</sup> 4500		Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüse Mischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln  4494		Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <sup>M,Me,La,S,Sn</sup> 4158		Linsnbällchen mit einer Perlknödel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <sup>G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S</sup> 4555		Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle  4732		Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen dazu  4219		Apfel-Bananemus <sup>(G),(M),(Me),(La),3</sup> 1557
22.05.													Bohnensalat
<b>Sa*</b>	Paniertes Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersauce, dazu Frühlingspüree  4425		Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln  4765		Gemüseintopf „Gärtner Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <sup>G,G1,Ei,S</sup> 4612		Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikum-soße <sup>G,G1,Ei,M,Me,La</sup> 4321		Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße  4045		Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <sup>G,G1,Ei,M,Me,La,9</sup> 4542		Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,(Ei),(Sf),1</sup> 1511
23.05.													Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing <sup>Sd,1,3</sup>
<b>So*</b>	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße  4260		***Spargelmenü*** Weißer Stangenspargel mit Soße à la Hollandaise, dazu ein Schweineschnitzel und Salzkartoffeln  4188		Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <sup>F,M,Me,La,Sn</sup> 4432		Saftige Gemüsfrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln  4387		Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln  4131		Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsauce mit Gemüseeeinlage dazu bunter Gemüserais  4797		Cappuccino-Pudding mit Karamelloße auf Biskuit <sup>G,G1,Sb,M,Me,La,(Ei),(Sf),1</sup> 1509
24.05.													Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing <sup>M,Me,La,S,Sn</sup>

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	Anzahl
<b>Mo</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Di</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Do</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sa*</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>So*</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pfingst-sonntag 24.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

\* 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

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

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_

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-menuservice.de/diakonie-bad-bentheim  
 menueservice@apetito.de



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



Menü	1 2 3 4 5 6						Dessert	Kuchen
							Salat	Anzahl
<b>Mo*</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pfingstmontag 25.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Di</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Mi</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Do</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Fr</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sa*</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>So*</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
31.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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 €	
<b>Mo*</b>	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsauce, dazu eine Gemüse-mischung und Salzkartoffeln <small>M,Me,La,S</small>		***Spargelmenü*** Weißer Stangenspargel in Soße à la Hollandaise mit Rührei und kleinen Kartoffeln mit Schale <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,S</small>		Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln		Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,S</small>		Alaska-Seelachs in Senf-Buttersauce (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,Sn</small>		Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsauce mit Gemüse, dazu Spiralnudeln <small>G,Gl,Fi,M,Me,La</small>		Luftige Schokoladenmousse mit Soße <small>Sb,M,Me,La,(Sf),1</small>
Pfingstmontag 25.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1506
<b>Di</b>	Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck, dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,S,Sn,3</small>		Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <small>G,Gl,Fi,S,Sn</small>		Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <small>M,Me,La,Sn</small>		Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingsspüre <small>G,Gl,Fi,M,Me,La</small>		Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprika-soße mit Kräuter-Kartoffeln <small>G,Gl,Fi</small>		Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße <small>G,Gl,Fi,M,Me,La</small>		Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>G,Gl,Fi,Sb,M,Me,La,Sd,(Sf),1,3</small>
26.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1510
<b>Mi</b>	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsauce mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,S</small>		Putengeschnetzeltes in Rahmsauce mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,S,Sn</small>		Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>M,Me,La,10</small>		Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ <small>G,Gl,Fi,M,Me,La</small>		Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelbällchen und einer Frühlingsschneepflanzung <small>G,Gl,Fi,M,Me,La</small>		Herzhafte Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,Sn</small>		Rhabarbermus <small>(G),I,(M),(Me),(La),3</small>
27.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1553
<b>Do</b>	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Würstchen und Spätzle <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,S</small>		Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelröschen <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,Sn,20</small>		Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,S</small>		Goldgelbes Eieromelette in Käsesauce mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,S</small>		Apfelstrudel mit Vanillesauce <small>G,Gl,Fi,M,Me,La</small>		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüseris <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,Sn</small>		Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,(Sf),1</small>
28.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1507
<b>Fr</b>	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle <small>G,Gl,Fi,S,Sn,20</small>		Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln <small>20</small>		Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,S</small>		Cremiges Champignonragout mit Spätzle <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,S</small>		Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,S,Sn</small>		Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln		Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>G,Gl,Fi,Sb,M,Me,La,(Ei),(Sf),1</small>
29.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1509
<b>Sa*</b>	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesauce <small>G,Gl,Fi,M,Me,La</small>		Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle <small>G,Gl,Fi,S,Sn,20</small>		Klassischer Hühnersuppentopf <small>G,Gl,Fi</small>		Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur		Currywurst mit Kartoffelspalten <small>Sn,3</small>		Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,S</small>		Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <small>G,Gl,Fi,Sb,M,Me,La,(Sf),1</small>
30.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1503
<b>So*</b>	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <small>Ei,M,Me,La,S</small>		Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsauce, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,S</small>		Schweineschnitzel in Rahmsauce dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,S</small>		Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße <small>S</small>		Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln		Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln		Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,(Sf),1</small>
31.05.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1505
													Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing <small>M,Me,La,S,Sn</small>
													D810022

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

\* 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,Gl,Fi,M,Me,La
- = Kirschkuchen 10,G,Gl,Fi,M,Me,La,Sb
- = Butterkuchen G,Gl,Fi,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.

Änderungen vorbehalten