

Ihr Menüservice mit Herz





Ofenfrisch – dank Ofen an Bord!

Menü-angebot	1	11,05 €	2	11,85 €	3	10,85 €	4	10,35 €	5	10,55 €	6	9,65 €	Dessert 0,89 €
	Herzhafte Menüs		Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Infos für Diabetiker)		Vegetarische Menüs		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit		Salat 1,59 €
Mo	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La		Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La		Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln		Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S		Currywurst mit Kartoffelspalten Sn,3		Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La		Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sb,M,Me,La,1
22.09.	 4516		 4417		 4226		 4540		 4088		 4762		Gurkensalat ³
Di	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,Ei,S		Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn		Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn		Feine Gemüseauswahl vom Schwein in pikanter Paprika-lingspüree G,G1,M,Me,La		Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprika-soße mit Kräuter-Kartoffeln G,G1,Ei		Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La		Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3
23.09.	 4026		 4221		 4778		 4594		 4024		 4502		Rotkrautsalat
Mi	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Milchreis mit fruchtigen Mandarinen M,Me,La,10		Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ G,G1,M,Me,La		Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingsschneepflanze G,G1,M,Me,La		Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		Rhabarbermus ³
24.09.	 4098		 4748		 4501		 4591		 4668		 4233		Feldsalat 20g mit Balsamico Dressing 25ml Sd,1,3
Do	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse-mischung und Salz-kartoffeln M,Me,La,S		Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffel-rösti G,G1,M,Me,La,Sn,20		Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße G,G1,Ei,M,Me,La,S		Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüsereis G,G1,Fi,M,Me,La,Sn		Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,1
25.09.	 4758		 4108		 4577		 4554		 4512		 4493		Fitnesssalat 30g mit Kräuter Dressing 25ml M,Me,La,S,Sn
Fr	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfle-spätzle G,G1,Ei,Sn,20		Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salz-kartoffeln ²⁰		Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S		Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln		Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,1
26.09.	 4154		 4785		 4465		 4587		 4081		 4603		Rohkostsalat 40g mit Joghurt Dressing 25ml M,Me,La,S,Sn
Sa*	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rüben-gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,3		Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosen-kohl und Spätzle G,G1,Ei,S,Sn,20		Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei		Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur		Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn		Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La,1
27.09.	 4076		 4269		 4621		 4560		 4433		 4040		Gärtnerinsalat 60g mit Kräuter Dressing 25ml M,Me,La,S,Sn
So*	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S		Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahm-soße, dazu Rahm-spinat und Salz-kartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S		Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ^S		Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln		Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln		Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks G,G1,M,Me,La,1
28.09.	 4263		 4411		 4189		 4588		 4759		 4168		Mischsalat Exquisit 20g mit Joghurt Dressing 25ml M,Me,La,S,Sn

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,00 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

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

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

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)

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

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

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

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 Euro.

 = Apfelkuchen G, G1, Ei, M, Me, La

 = Kirschkuchen 10, G, G1, Ei, M, Me, La, Sb

 = Butterkuchen G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1

Änderungen vorbehalten

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ☼ = mit Alkohol ☼ = vegetarisch ☼ = ohne Gluten lt. Rezeptur ☼ = ohne Laktose lt. Rezeptur ☼ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ☼ = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fische G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Menü-Service Diakonie Bad Bentheim

Bestellschein

Kalenderwoche: 39

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	Anzahl
Mo							☐	 ☐
22.09.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	 ☐
Di							☐	 ☐
23.09.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	 ☐
Mi							☐	 ☐
24.09.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	 ☐
Do							☐	 ☐
25.09.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	 ☐
Fr							☐	 ☐
26.09.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	 ☐
Sa*							☐	 ☐
27.09.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	 ☐
So*							☐	 ☐
28.09.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	 ☐

Kunden-Nr. Tel.

Name

Straße, Hausnr.

Wohnort

Kalenderwoche: 40

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								
29.09.								
Di								
30.09.								
Mi								
01.10.								
Do								
02.10.								
Fr*								
Tag der dt. Einheit								
03.10.								
Sa*								
04.10.								
So*								
05.10.								

Menü- angebot	1 11,05 € Herzhafte Menüs	2 11,85 € Feinschmecker Menüs	3 10,85 € Klassisch und Bekömmlich (mit Infos für Diabetiker)	4 10,35 € Vegetarische Menüs	5 10,55 € Tagesempfehlung	6 9,65 € Kleine Mahlzeit	Dessert 0,89 € Salat 1,59 €
Mo	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn 	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La 	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn 	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La,1 1508
29.09.	● 	● L 	● L 	● 	L 	● L 	Weißkrautsalat ³ D810011
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 G,G1,M,Me,La,S,Sn 	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La 	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,S 	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S,Sn,3 	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 	Schokoladenmousse mit Kirschkompott Sb,M,Me,La,1 1504
30.09.	● 	● L 	● L 	● L 	● L 	● L 	Bohnensalat D810013
Mi	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,M,Me,La,S,3 	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott G,G1,Ei,M,Me,La,10 	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se 	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei 	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,G1,Ei,S 	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La,1 1511
01.10.	● L 	● 	● L 	● 	● 	● L 	Mischsalat „Pariser Art“ 30g mit Balsamico Dressing 25ml Sd,1,3 D810023
Do	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S 	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi 	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln 	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,20 	Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei 	Apfel-Bananenmus ³ 1557
02.10.	● 	● L 	● L 	● L 	● 	L 	Hanseatensalat 35g mit Kräuter Dressing 25ml M,Me,La,S,Sn D810021
Fr*	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,G1,Fi,M,Me,La,Sn 	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S 	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La 	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis 	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3 1510
03.10.	● L 	● L 	● L 	● 	● L 	● L 	Rotkrautsalat D810012
Sa*	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La 	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln G,G1,K,Fi,M,Me,La,20 	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und kleine Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La 	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem M,Me,La 	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis 	Cappuccino-Pudding mit Karamellosoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,1 1509
04.10.	L 	● 	● L 	● L 	● 	● L 	Rohkostsalat 40g mit Joghurt Dressing 25ml M,Me,La,S,Sn D810024
So*	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,20 	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La 	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree G,G1,M,Me,La,20 	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reismudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße G,G1,M,Me,La,S 	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S 	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S 	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,1 1507
05.10.	● 	● L 	● L 	● 	● 	● L 	Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas Ei,M,Me,La,S D810007

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,00 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

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

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

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

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

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

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

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 Euro.

 = Apfelkuchen
 = Kirschkuchen
 = ButterkuchenIhre 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/datenschutz1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz = mit Alkohol = vegetarisch = ohne Gluten lt. Rezeptur = ohne Laktose lt. Rezeptur = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g
 = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fische G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Änderungen vorbehalten

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:

Diakonischer Dienst

gGmbH Bad Bentheim

Tel.: 05971 80208420 • Mo. – Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr

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

menueservice@apetito.de

Ihr Menüservice mit Herz

Ofenfrisch – dank Ofen an Bord!

Menü-angebot	1	11,05 €	2	11,85 €	3	10,85 €	4	10,35 €	5	10,55 €	6	9,65 €	Dessert 0,89 €
	Herzhafte Menüs		Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Infos für Diabetiker)		Vegetarische Menüs		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit		Salat 1,59 €
Mo	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Finger- möhren und Salz- kartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn 4419		Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmecker- gemüse und Peter- silienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4190		Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S 4645		Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G,G1 4549		Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 4780		Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahm- spinat und Peter- silienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4097		Apfelmus ³ 1552 Karottensalat ³ D810009
06.10.													
Di	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ 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 G,G1,M,Me,La,1 1505 Rote Bete Salat D810010
07.10.													
Mi	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlings- gemüse und Peter- silienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4153		Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb} 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 Blumen- kohl in Soße und Petersilien- kartoffeln M,Me,La,S,Sn 4231		Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La,1 1503 Fitnesssalat 30g mit Kräuter Dressing 25ml M,Me,La,S,Sn D810019
08.10.													
Do	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		Geflügelfrikadellen 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 Sb,M,Me,La,1 1506 Mischsalat „Pariser Art“ 30g mit Balsamico Dressing 25ml Sd,1,3 D810023
09.10.													
Fr	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S 4584		Paniertes Alaska-Seelachs mit Kräuter- füllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brok- koli in Soße und Salz- kartoffeln G,G1,Fi,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 Kekskrümeln G,G1,M,Me,La,1 1508 Gärtnerinsalat 60g mit Kräuter Dressing 25ml M,Me,La,S,Sn D810020
10.10.													
Sa*	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 Hähnchenbrustfleisch zusammen- gefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S 4747		Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke 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 Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La,1 1511 Mischsalat Exquisit 20g mit Joghurt Dressing 25ml M,Me,La,S,Sn D810022
11.10.													
So*	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartof- feln mit Schale M,Me,La,Sn 4217		Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße 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,Fi,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,1,3 1510 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas Ei,M,Me,La,S D810007
12.10.													

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,00 € 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.

</



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



Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen Anzahl
Mo								
13.10.								
Di								
14.10.								
Mi								
15.10.								
Do								
16.10.								
Fr								
17.10.								
Sa*								
18.10.								
So*								
19.10.								

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

Menü-angebot	1 11,05 € Herzhafte Menüs	2 11,85 € Feinschmecker Menüs	3 10,85 € Klassisch und Bekömmlich (mit Infos für Diabetiker)	4 10,35 € Vegetarische Menüs	5 10,55 € Tagesempfehlung	6 9,65 € Kleine Mahlzeit	Dessert 0,89 € Salat 1,59 €
Mo	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüse-mischung und Rahm-kartoffeln ^{G,G1,F,M,Me,La}	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{G,G1,S,Sn}	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomatenwürfel-Garnitur ^{G,G1,M,Me,La,S}	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Lang-kornreis ^S	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ^S	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,G1,M,Me,La,1}
13.10.	4282	4426	4275	5301	4030	4608	Weißkrautsalat ³
Di	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3}	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott ^{G,G1,M,Me,La,9}	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße ^{G,G1,M,Me,La}	Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{M,Me,La,20,3}	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Cappuccino-Pudding mit Karamellsauce auf Biskuit ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1}
14.10.	4578	4255	4513	4544	4144	4744	Gurkensalat ³
Mi	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn}	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln ^{M,Me,La,S}	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,G1,M,Me,La,1}
15.10.	4509	4159	4778	4574	4002	4099	Hanseatensalat 35g mit Kräuter Dressing 25ml ^{M,Me,La,S,Sn}
Do	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti ^{G,G1,M,Me,La,S}	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{F,M,Me,La,S,Sn}	Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße ^{G,G1,M,Me,La}	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sn}	Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,G1,G3,M,Me,La,1}
16.10.	4224	4784	4474	4545	4018	4580	Feldsalat 20g mit Balsamico Dressing 25ml ^{Sd,1,3}
Fr	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel ^{Fi}	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Ei,S,Sn}	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,20,3}	Rhabarbermus ³
17.10.	4406	4320	4023	4599	4458	4199	Rohkostsalat 40g mit Joghurt Dressing 25ml ^{M,Me,La,S,Sn}
Sa*	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln ^{G,G1,F,M,Me,La,S,Sn}	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn}	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübensgemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf ^{G,G1,G4,M,Me,La,S}	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseries ^{Sn}	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,20}	Schokoladenmousse mit Kirschkompott ^{Sb,M,Me,La,1}
18.10.	4796	4420	4644	4593	4138	4022	Fitnesssalat 30g mit Kräuter Dressing 25ml ^{M,Me,La,S,Sn}
So*	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamicosoße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel ^{G,G1,Ei,M,Me,La}	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen ^{G,G1,Ei,Sb}	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf ^{G,G1,G2,M,Me,La,Sn}	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1}
19.10.	4162	4308	4151	4570	4514	4212	Karottensalat ³

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,00 € 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 appetito 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=Milchweib La=Laktose S=Sellerie Sb=Soja Sd=Schwefeldioxid u. Sulfite Sf=Schalenfrüchte Sf1=Mandeln Sf2=Haselnüsse Sn=Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Ihr Menüservice mit Herz




*Ofenfrisch-
dank Ofen
an Bord!*

Menü-Service Diakonie Bad Bentheim

Bestellschein

Kalenderwoche: 43

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	Anzahl
Mo							☐	 ☐
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	 ☐
20.10.							☐	 ☐
Di							☐	 ☐
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	 ☐
21.10.							☐	 ☐
Mi							☐	 ☐
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	 ☐
22.10.							☐	 ☐
Do							☐	 ☐
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	 ☐
23.10.							☐	 ☐
Fr							☐	 ☐
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	 ☐
24.10.							☐	 ☐
Sa*							☐	 ☐
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	 ☐
25.10.							☐	 ☐
So*							☐	 ☐
	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	 ☐
26.10.							☐	 ☐

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Menü-angebot	1	11,05 €	2	11,85 €	3	10,85 €	4	10,35 €	5	10,55 €	6	9,65 €	Dessert 0,89 €
	Herzhafte Menüs		Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Infos für Diabetiker)		Vegetarische Menüs		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit		Salat 1,59 €
Mo	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La,S  4069		Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S  4183		Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S  4761		Erbstaler in Mehrraatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüserais G,G1,M,Me,La  4592		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott G,G1,M,Me,La,10  4533		Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spinalnudeln G,G1  4229		Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La,1 1508
20.10.													D810010
Di	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln G,G1,M,Me,La  4776		Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S  4120		Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn  4297		Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La  4571		Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftigem Bauernwurst vom Schwein S,20,3  4641		Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La  4430		Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sb,M,Me,La,1 1506
21.10.													D810007
Mi	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln 20,3  4197		Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S  4273		Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüserais M,Me,La,S,Sn  4400		Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe 		Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La  4415		Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La  4581		Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,1 1507
22.10.													D810020
Do	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein M,Me,La,S,20,3  4609		Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Finger Möhren und Spätzle G,G1,Ei,S  4740		Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La  4095		Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken G,G1,Ei,M,Me,La,S  4585		Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße G,G1,Ei,M,Me,La,20  4507		Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn  4060		Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3 1510
23.10.													D810022
Fr	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze G,G1,Ei,M,Me,La,S,Fi,S2  4500		Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,Sn  4494		Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn  4158		Linsenbällchen mit einer Perludel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S  4555		Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S  4732		Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn  4219		Apfel-Bananenmus ³ 1557
24.10.													D810013
Sa*	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La,S  4425		Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S  4765		Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S  4612		Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La  4321		Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße G,G1,Ei,M,Me,La  4045		Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La,9  4542		Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La,1 1511
25.10.													D810023
So*	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S  4260		Filettöpfchen (Schweinemedallion und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Finger Möhren und Kräuter-spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S  4127		Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn  4432		Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La  4387		Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spinalnudeln G,G1,Sn,20  4131		Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüserais G,G1,M,Me,La,S  4797		Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,1 1509
26.10.													D810021

Änderungen vorbehalten

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,00 € 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 35 g 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, St}
 = Butterkuchen^{G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf}

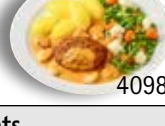
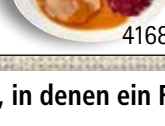
1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ☹ = mit Alkohol ☺ = vegetarisch ☹ = ohne Gluten lt. Rezeptur ☹ = ohne Laktose lt. Rezeptur ☹ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ☹ = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse F = Fische G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.



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



Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen Anzahl
Mo								
27.10.								
Di								
28.10.								
Mi								
29.10.								
Do								
30.10.								
Fr*								
Reforma- tionstag 31.10.								
Sa*								
Aller- heiligen 01.11.								
So*								
02.11.								

Menü- angebot	1 11,05 € Herzhafte Menüs	2 11,85 € Feinschmecker Menüs	3 10,85 € Klassisch und Bekömmlich (mit Infos für Diabetiker)	4 10,35 € Vegetarische Menüs	5 10,55 € Tagesempfehlung	6 9,65 € Kleine Mahlzeit	Dessert 0,89 € Salat 1,59 €
Mo	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La  4516	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fisch- wirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis- Kombination mit Gemüse Ei,M,Me,La  4417	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln  4226	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S  4540	Currywurst mit Kartoffelspalten ^{Sn,3}  4088	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La  4762	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La,1} 1506 Gurkensalat ³ D810008
27.10.							
Di	Paprikaschote mit Hackfleisch- füllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,Ei,S  4026	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn  4221	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn  4778	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Früh- lingspüree G,G1,M,Me,La  4594	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprika- soße mit Kräuter- Kartoffeln G,G1,Ei  4024	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La  4502	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3} 1510 Rotkrautsalat D810012
28.10.							
Mi	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S  4098	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Haus- macher-Spätzle“ G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn  4748	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen M,Me,La,10  4501	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ ^{G,G1,M,Me,La}  4591	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Früh- lingszwiebel Garni- tur G,G1,M,Me,La  4668	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Peter- silienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn  4233	Rhabarbermus ³ 1553 Feldsalat 20g mit Balsamico Dressing 25ml ^{Sd,1,3} D810018
29.10.							
Do	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse- mischung und Salz- kartoffeln M,Me,La,S  4758	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffel- rösti G,G1,M,Me,La,Sn,20  4108	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne- Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße G,G1,Ei,M,Me,La,S  4577	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Aller- lei“ und Stampf- kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S  4554	Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La  4512	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüse G,G1,Fi,M,Me,La,Sn  4493	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,G1,M,Me,La,1} 1507 Fitnesssalat 30g mit Kräuter Dressing 25ml ^{M,Me,La,S,Sn} D810019
30.10.							
Fr*	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätz- le G,G1,Ei,Sn,20  4154	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salz- kartoffeln ²⁰  4785	Bunter Fischtopf vom Alaska- Seelachs (aus nachhaltiger Fisch- wirtschaft) mit Gemüseeeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S  4465	Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S  4587	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn  4081	Vegetarischer Möhre Eintopf mit feinen Kartoffelwürfeln  4603	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1} 1509 Rohkostsalat 40g mit Joghurt Dressing 25ml ^{M,Me,La,S,Sn} D810024
31.10.							
Sa*	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rüben- gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,3  4076	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosen- kohl und Spätzle G,G1,Ei,S,Sn,20  4269	Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,G1,Ei}  4621	Herzhafte Rosenkohl- Kartoffelpfanne mit einer Apfel- Zwiebel Garnitur  4560	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn  4433	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S  4040	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La,1 1503 Gärtnerinsalat 60g mit Kräuter Dressing 25ml ^{M,Me,La,S,Sn} D810020
01.11.							
So*	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S  4263	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S  4411	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S  4189	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ^S  4588	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln  4759	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln  4168	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,G1,M,Me,La,1} 1505 Rote Bete Salat D810010
02.11.							

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

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,00 € 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 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!

Menü- angebot	1	11,05 €	2	11,85 €	3	10,85 €	4	10,35 €	5	10,55 €	6	9,65 €	Dessert 0,89 €
	Herzhafte Menüs		Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Infos für Diabetiker)		Vegetarische Menüs		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit		Salat 1,59 €
Mo	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S  4086		Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn  4751		Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilien-kartoffeln G,G1,M,Me,La,S  4124		Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn  4548		Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La  4523		Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffel-püree G,G1,M,Me,La,S,Sn  4790		Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La,1 1508
03.11.													Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas Ei,M,Me,La,S D810007
Di	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein S,Sn,20,3  4606		Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn  4202		Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La  4429		Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,S  4552		Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salz-kartoffeln M,Me,La,S,Sn,3  4767		Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn  4553		Schokoladenmousse mit Kirschkompott Sb,M,Me,La,1 1504
04.11.	  						 		 				Bohnsensalat D810013
Mi	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,M,Me,La,S,3  4378		Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S  4334		Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott G,G1,Ei,M,Me,La,10  4524		Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se  4508		Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei  4001		Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,G1,Ei,S  4146		Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La,1 1511
05.11.			 		 				 		 		Mischsalat „Pariser Art“ 30g mit Balsamico Dressing 25ml Sd,1,3 D810023
Do	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S  4445		Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi  4407		Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S  4079		Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffel-würfeln   		Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,20  4164		Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei  4557		Apfel-Bananenmus ³ 1557
06.11.			  				  				 		Hanseatensalat 35g mit Kräuter Dressing 25ml M,Me,La,S,Sn D810021
Fr	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilien-kartoffeln mit würzigem Dip G,G1,Fi,M,Me,La,Sn  4462		Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrot-kohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S  4176		Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S  4610		Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La  4558		Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüserais   		Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S  4082		Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3 1510
07.11.			 		  		 		  		 		Gurkensalat ³ D810008
Sa*	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La  4539		Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln G,G1,K,Fi,M,Me,La,20  4427		Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S  4061		Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „natu-rell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La  4543		Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem M,Me,La  4630		Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis   		Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,1 1509
08.11.	 				 		 		  		  		Rohkostsalat 40g mit Joghurt Dressing 25ml M,Me,La,S,Sn D810024
So*	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,20  4117		Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salz-kartoffeln G,G1,M,Me,La  4210		Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammen-ge-fügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree G,G1,M,Me,La,20  4770		Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reismudelpfanne mit Gemüse „medi-terrane Art“ und Tomatensoße G,G1,Ei,M,Me,La,S  4562		Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffel-scheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S  4013		Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S  4227		Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,1 1507
09.11.	 				  						  		Feldsalat 20g mit Balsamico Dressing 25ml Sd,1,3 D810018

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,00 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

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

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

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

Wählen Sie Ihre Kostform:

L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, die mild gewürzt und schonend gekocht sind)

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

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

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

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 Euro.

 = Apfelkuchen^{G,G1,Ei,M,Me,La}

 = Kirschkuchen^{10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb}

 = Butterkuchen^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1}

Änderungen vorbehalten

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ☞ = mit Alkohol ☞ = vegetarisch ☞ = ohne Gluten lt. Rezeptur ☞ = ohne Laktose lt. Rezeptur ☞ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ☞ = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fische G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Menü-Service Diakonie Bad Bentheim

Bestellschein

Kalenderwoche: 45

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	Anzahl
Mo							☐	
03.11.							☐	
Di							☐	
04.11.							☐	
Mi							☐	
05.11.							☐	
Do							☐	
06.11.							☐	
Fr							☐	
07.11.							☐	
Sa*							☐	
08.11.							☐	
So*							☐	
09.11.							☐	

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
oder QR-Code scannen



Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen Anzahl
Mo								
10.11.								
Di								
11.11.								
Mi								
12.11.								
Do								
13.11.								
Fr								
14.11.								
Sa*								
15.11.								
So*								
16.11.								

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

Menü-angebot	1 11,05 € Herzhafte Menüs	2 11,85 € Feinschmecker Menüs	3 10,85 € Klassisch und Bekömmlich (mit Infos für Diabetiker)	4 10,35 € Vegetarische Menüs	5 10,55 € Tagesempfehlung	6 9,65 € Kleine Mahlzeit	Dessert 0,89 € Salat 1,59 €
Mo	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Finger- möhren und Salz- kartoffeln F,M,Me,La,S,Sn 4419	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmecker- gemüse und Peter- silienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4190	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ^S 4645	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G,G1 4549	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 4780	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahm- spinat und Peter- silienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4097	Apfelmus ³ 1552 Karottensalat ³ D810009
Di	Feines Hühnerfriskassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 4745	***Aktionsmenü*** Geschnittene Gänsebrust in herzhafter Apfel- Preiselbeerssoße mit Rotkohl und Speck- klößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S 4349 + 2,00 €	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 G,G1,M,Me,La,1 1505 Rote Bete Salat D810010
Mi	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlings- gemüse und Peter- silienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4153	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb} 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 Blumen- kohl in Soße und Petersilien- kartoffeln M,Me,La,S,Sn 4231	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La,1 1503 Fitnesssalat 30g mit Kräuter Dressing 25ml M,Me,La,S,Sn D810019
Do	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	Geflügelfrikadellen 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-Äpfel-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 ^{Sb,M,Me,La,1} 1506 Mischsalat „Pariser Art“ 30g mit Balsamico Dressing 25ml ^{Sd,1,3} D810023
Fr	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 Knöpfle- Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4163	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La,1 1508 Gärtnerinsalat 60g mit Kräuter Dressing 25ml M,Me,La,S,Sn D810020
Sa*	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree M,Me,La,S,20,3 4102	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4203	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammen- gefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S 4747	Feine Gemüsvielfalt mit einer Karottenecke 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 Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La,1 1511 Mischsalat Exquisit 20g mit Joghurt Dressing 25ml M,Me,La,S,Sn D810022
So*	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,Sn 4217	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße 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,1,3 1510 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas Ei,M,Me,La,S D810007

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,00 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

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

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

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

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

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

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

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 Euro.

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

Änderungen vorbehalten

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ☒ = mit Alkohol ☒ = vegetarisch ☒ = ohne Gluten lt. Rezeptur ☒ = ohne Laktose lt. Rezeptur ☒ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g
☒ = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fische G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfite Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.