

Ihr Menüservice mit Herz



Ofenfrisch - dank Ofen an Bord!

Kalenderwoche: **15**

Menüangebot	1 9,79 €		2 10,59 €		3 9,49 €		4 9,19 €		5 9,19 €		6 8,29 €		Dessert 0,79 €		Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen Anzahl	
	Herzhafte Menüs		Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)		Vegetarische Menüs		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit		Salat 1,29 €											
Mo* Ostermontag 10.04. 4217	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,Sn		***Oster-Menü*** Putenmedaillons in Thymiansoße mit Brokkoli, Erbsen und Möhren, dazu Spätzle G,G1,E1,S		Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,E1		Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,M,Me,La,S		Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S		Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln		Apfelmus 3, 1552		Mo* Ostermontag 10.04.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
													Bohnsalat 2,Sd D810013										<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di 11.04. 4745	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S		Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn		Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch S		Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln E1,M,Me,La		Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken 3,20,G,G1,M,Me,La,S		Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks G,G1,M,Me,La 1505		Di 11.04.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
													Weißkrautsalat 3,Sd D810011										<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi 12.04. 4153	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis S ^b		Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,E1,M,Me,La,S,Sn		Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse G,G1,E1,M,Me,La		Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,E1,M,Me,La		Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn		Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La 1503		Mi 12.04.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
													Karotten-Mandarinen-Salat 2, 1541										<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do 13.04. 4693	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießbocckeln G,G1,E1,M,Me,La,S		Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße 3,20,G,G1,M,Me,La,S		Geflügelrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,G1,E1,M,Me,La,S		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,F,M,Me,La		Luftige Schokoladenmousse mit Soße S ^b ,M,Me,La 1506		Do 13.04.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
													Feldsalat S D810000										<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr 14.04. 4584	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,E1,S		Paniertes Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln G,G1,F,M,Me,La,Sn		Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott 9,G,G1,E1,M,Me,La		Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S		Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,E1,M,Me,La,S,Sn		Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfele-Spätzle G,G1,E1,M,Me,La,S		Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La 1508		Fr 14.04.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
													gem. Blattsalat E1,S ^b ,M,Me,La D810004										<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa* 15.04. 4102	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La,S		Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,E1,M,Me,La,S,Sn		Paniertes Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,F1,M,Me,La,S,Sn		Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G,G1		Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,S,Sn		Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,E1,M,Me,La		Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,S ^b ,M,Me,La 1511		Sa* 15.04.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
													gem. Fitness-Blattsalat E1,Sn D810001										<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So* 16.04. 4419	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren F1,M,Me,La,S,Sn		Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinssoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,E1,M,Me,La		Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S		Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat G,G1,E1,M,Me,La,S		Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,E1,M,Me,La,S,Sn		Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S		Panna cotta mit Himbeerssoße auf Keks 3,G,G1,S ^b ,M,Me,La,Sd 1510		So* 16.04.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
													gem. Gärtnerinsalat E1,Sn D810002										<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,60 € 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 1,79 €

- = Apfelkuchen G,G1,E1,M,Me,La
- = Kirschkuchen 10,G,G1,E1,M,Me,La,S^b
- = Butterkuchen G,G1,E1,M,Me,La,Sf,Sf1

Änderungen vorbehalten

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____



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: 16						Dessert Salat	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6		
Mo	<input type="checkbox"/>							
17.04.	<input type="checkbox"/>							
Di	<input type="checkbox"/>							
18.04.	<input type="checkbox"/>							
Mi	<input type="checkbox"/>							
19.04.	<input type="checkbox"/>							
Do	<input type="checkbox"/>							
20.04.	<input type="checkbox"/>							
Fr	<input type="checkbox"/>							
21.04.	<input type="checkbox"/>							
Sa*	<input type="checkbox"/>							
22.04.	<input type="checkbox"/>							
So*	<input type="checkbox"/>							
23.04.	<input type="checkbox"/>							

Menü-angebot	1	9,79 €	2	10,59 €	3	9,49 €	4	9,19 €	5	9,19 €	6	8,29 €	Dessert 0,79 €	
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit		Salat 1,29 €			
Mo	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		Alaska-Seelachs mit Spinat-Käse-Auflage (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln G,G1,F,M,Me,La		Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn		Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me		Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ^S		Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf^S		Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La	1507
17.04.	4282 ●		4426 ●		4275 ● L		4575 ●		4030 ●		4608 ● L	Gurkensalat 3,Sd	D810008	
Di	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen 3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S		Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott 10,G,G1,M,Me,La		Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La		Deftiges Eisbein auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La		Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn		Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,G3,M,Me,La	1509
18.04.	4578 ●		4255 ●		4513 ● L		4544 ●		4144 ●		4744 ● L	Weißkrautsalat 3,Sd	D810011	
Mi	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,G1,G3,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		Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks G,G1,M,Me,La	1505
19.04.	4509 ●		4159 ●		4778 ● L		4574 ● L		4002 ●		4099 ●	gem. Hanseatensalat Ei,Sb,M,Me,La,Sn	D810003	
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	1503
20.04.	4224 ●		4784 ●		4474 ● L		4545 ● L		4018 ●		4580 ●	gem. Pariser Blattsalat Ei,Sb,M,Me,La	D810005	
Fr	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel ^F		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 3,20,G,G1,M,Me,La,S		Rhabarbermus 3,	1553
21.04.	4406 ●		4320 ●		4023 ● L		4599 ● L		4458 ●		4199 ●	gem. Fitness-Blattsalat Ei,Sn	D810001	
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 Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf G,G1,G4,M,Me,La,S		Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris ^{Sn}		Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S		Schokoladenmousse mit Kirschkompott Sb,M,Me,La	1504
22.04.	4796 ●		4420 ●		4644 ● L		4593 ●		4138 ●		4022 ● L	Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas 2,S	D810007	
So*	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, 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	1511
23.04.	4162		4308 ●		4151 ● L		4570 ●		4514 ●		4212 ● L	Feldsalat S	D810000	

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

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,60 € 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 1,79 €

= 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 Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz √ = mit Alkohol ● = vegetarisch 🌿 = ohne Gluten lt. Rezeptur 🌱 = ohne Laktose lt. Rezeptur
 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.

Änderungen vorbehalten

Ihr Menüservice mit Herz



Ofenfrisch - dank Ofen an Bord!

Menü-angebot	1 9,79 €		2 10,59 €		3 9,49 €		4 9,19 €		5 9,19 €		6 8,29 €		Dessert 0,79 €		Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen Anzahl		
	Herzhafte Menüs		Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)		Vegetarische Menüs		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit		Salat 1,29 €												
Mo	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La,S</small>		Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Erbsentaler in Mehlsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis <small>G,G1,M,Me,La</small>		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small>		Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln <small>G,G1</small>		Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>G,G1,M,Me,La</small> 1508		Mo										
24.04.	4069		4183		4761		4592		4533		4229		D810012	24.04.											
Di	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln <small>G,G1,M,Me,La</small>		Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <small>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</small>		Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsauce <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>3,20,5</small>		Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,G1,F,M,Me,La</small>		Luftige Schokoladenmousse mit Soße <small>Sb,M,Me,La</small> 1506		Di										
25.04.	4776		4120		4297		4571		4641		4430		D810013	25.04.											
Mi	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln <small>3,20</small>		Schlemmargeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsauce mit Gartengemüse und Bandnudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Hähnchenbrust in Curry-Rahmsauce mit Früchten, dazu Gemüsereis <small>M,Me,La,S,Sn</small>		Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe		Gebratene Fischrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>		Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <small>Ei,M,Me,La</small>		Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G,G1,M,Me,La</small> 1507		Mi										
26.04.	4197		4273		4400		4628		4415		4581		D810002	26.04.											
Do	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,M,Me,La,S</small>		Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Möhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small>		Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesauce <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small>		Panna cotta mit Himbeersauce auf Keks <small>3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd</small> 1510		Do										
27.04.	4609		4740		4095		4585		4507		4060		D810005	27.04.											
Fr	Topfknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesauce und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</small>		Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüseemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,Sn</small>		Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small>		Linsnbällchen mit einer Perludel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip <small>G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S</small>		Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		Apfel-Bananenmus <small>3</small> 1557		Fr										
28.04.	4500		4494		4158		4555		4732		4219		D810003	28.04.											
Sa*	Paniertes Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersauce, dazu Frühlingspüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S</small>		Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>		Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Rinderrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>9,G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>G,G1,Sb,M,Me,La</small> 1511		Sa*										
29.04.	4425		4765		4612		4321		4045		4542		D810004	29.04.											
So*	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersauce, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <small>Fi,M,Me,La,Sn</small>		Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>		Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln <small>20,G,G1,Sn</small>		Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsauce mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüsereis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>		Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>G,G1,G3,M,Me,La</small> 1509		So*										
30.04.	4260		4127		4432		4387		4131		4797		D810010	30.04.											

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,60 € 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 1,79 €**

= 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

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz = mit Alkohol = vegetarisch = ohne Gluten lt. Rezeptur = ohne Laktose lt. Rezeptur

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



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: 18						Dessert Salat	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6		
Mo*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tag der Arbeit 01.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
06.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
07.05.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Menü-angebot	1 9,79 €	2 10,59 €	3 9,49 €	4 9,19 €	5 9,19 €	6 8,29 €	Dessert 0,79 € Salat 1,29 €
	Herzhafte Menüs		Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit
Mo*	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La 4516	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse F,M,Me,La 4417	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln 4226 ● L	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur G,G1,Ei,M,Me,La,S 4540 ● L	Currywurst mit Kartoffelspalten ^{3,5n} G,G1,M,Me,La 4088 ●	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La 4762 ● L	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La} 1506
Tag der Arbeit 01.05.							Gurkensalat ^{3,5d} D810008
Di	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung 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 ● L	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La 4594 ● L	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln G,G1,Ei 4024 ●	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La 4502 L	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd} 1510
02.05.							Rotkrautsalat ^{3,5d} D810012
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 „Hausmacher-Spätzle“ G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4748 ●	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{10,M,Me,La} 4501 ● L	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ G,G1,M,Me,La 4591 ●	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingsschwibel Garnitur G,G1,M,Me,La 4668	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4233 ● L	Rhabarbermus ^{3,} 1553
03.05.							Weißkrautsalat ^{3,5d} D810011
Do	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln M,Me,La,S 4758 ●	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti 20,G,G1,M,Me,La,Sn 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 ● L	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4554 ● L	Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{G,G1,M,Me,La} 4512	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüseris G,G1,F,M,Me,La,Sn 4493 ● L	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,G1,M,Me,La} 1507
04.05.							gem. Fitness-Blattsalat ^{Ei,Sn} D810001
Fr	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfespätzle 20,G,G1,Ei,Sn 4154 ●	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln ^{20,} 4785 ●	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,F,M,Me,La,S 4465 ● L	Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4587 ● L	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4081	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln 4603 ● L	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{G,G1,G3,M,Me,La} 1509
05.05.							Karottensalat ^{3,5d} D810009
Sa*	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4076	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosenkohl und Spätzle 20,G,G1,Ei,S,Sn 4269 ●	Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,G1,Ei} 4621 ● L	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 ● L	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,G1,G3,M,Me,La} 1503
06.05.							gem. Gärtnerinsalat ^{Ei,Sn} D810002
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,F,M,Me,La,S 4411 ●	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4189 ● L	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ⁵ 4588 ●	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln 4759 ●	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 4168 ● L	Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,G1,M,Me,La} 1505
07.05.							Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas ^{2,5} D810007

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

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,60 € 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 1,79 €

= 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 Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz = mit Alkohol = vegetarisch = ohne Gluten lt. Rezeptur = ohne Laktose lt. Rezeptur
 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-Service Diakonie Bad Bentheim *Bestellschein*

Kalenderwoche: **19**

Menüangebot	1	9,79 €	2	10,59 €	3	9,49 €	4	9,19 €	5	9,19 €	6	8,29 €	Dessert 0,79 €		Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen Anzahl	
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Salat 1,29 €																	
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 Langkornteig G,G1,M,Me,La,Sn		Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La		Geflügelrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn		Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La	1508	Mo								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
08.05.	4086 ●		4751 ●		4124 ● L		4548 ●		4523 ●		4790 ● L		Rote Bete Salat 3,Sd	D810010	08.05.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di	Erbensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein 3,20,S,Sn		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,G3,S		Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn		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	1504	Di								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
09.05.	4606 ●		4202 ●		4429 ● L		4552 ● L		4767 ●		4553 ● L		Weißkrautsalat 3,Sd	D810011	09.05.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderrikadelle und Mettbällchen vom Schwein 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S		Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La		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		Herzhafte Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,G1,Ei,S		Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La	1511	Mi								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.05.	4378 ●		4334 ●		4524 ● L		4508 ●		4001 ●		4146 ● L		gem. Blattsalat Ei,Sb,M,Me,La	D810004	10.05.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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 20,G,G1,M,Me,La,S		Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei		Apfel-Bananenmus 3,	1557	Do								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.05.	4445 ●		4407 ●		4079 ● L		4639 ● L		4164 ●		4557 ● L		Rohkostsalat Ei,Sb,M,Me,La	D810006	11.05.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,G1,Fi,M,Me,La,Sn		Schweinemedaillons 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 Gemüseris		Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks 3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd	1510	Fr								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.05.	4462 ●		4176 ●		4610 ● L		4558 ●		4798 ●		4082 ● L		Gurkensalat 3,Sd	D810008	12.05.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa*	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La		Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La		Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und 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 Langkornteig		Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,G3,M,Me,La	1509	Sa*								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.05.	4539 ●		4427 ●		4061 ● L		4543 ● L		4630 ●		4792 ● L		gem. Pariser Blattsalat Ei,Sb,M,Me,La	D810005	13.05.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So*	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La		Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La		Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reinsudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße G,G1,Ei,M,Me,La,S		Zwei Rinderrikadellen 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	1507	So*								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.05.	4117 ●		4210 ●		4770 ● L		4562 ●		4013 ●		4227 ● L		gem. Hanseatensalat Ei,Sb,M,Me,La,Sn	D810003	14.05.								<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,60 € 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 1,79 €

🍏 = 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}

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Änderungen vorbehalten

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ♻ = vegetarisch 🌿 = ohne Gluten lt. Rezeptur 🌱 = ohne Laktose lt. Rezeptur

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.

Kalenderwoche: 20

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
 menuservice@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	Kalenderwoche: 20						Dessert Salat	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6		
Mo	<input type="checkbox"/>							
15.05.	<input type="checkbox"/>							
Di	<input type="checkbox"/>							
16.05.	<input type="checkbox"/>							
Mi	<input type="checkbox"/>							
17.05.	<input type="checkbox"/>							
Do*	<input type="checkbox"/>							
Christi Himmelfahrt 18.05.	<input type="checkbox"/>							
Fr	<input type="checkbox"/>							
19.05.	<input type="checkbox"/>							
Sa*	<input type="checkbox"/>							
20.05.	<input type="checkbox"/>							
So*	<input type="checkbox"/>							
21.05.	<input type="checkbox"/>							

Menü-angebot	1	9,79 €	2	10,59 €	3	9,49 €	4	9,19 €	5	9,19 €	6	8,29 €	Dessert 0,79 €	
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)		Vegetarische Menüs		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit		Salat 1,29 €		
Mo	Alaska-Seelachsschnitte (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsauce, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <small>G1,M,Me,La,Sn</small>		Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln <small>G1,M,Me,La,S</small>		Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ⁵		Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <small>G1</small>		Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesauce mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <small>G1,M,Me,La,S</small>		Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <small>G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		Apfelmus ³	1552
15.05.	4419		4190		4645		4549		4780		4097		Rotkrautsalat ^{3,5d}	D810012
Di	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis <small>G1,M,Me,La,S</small>		Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <small>20,G1,M,Me,La,S,Sn</small>		Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle <small>G1,Ei</small>		Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La</small>		Nudeln in Rahmsauce mit Lauch und herzhaftem Schinken <small>3,20,G1,M,Me,La,S</small>		Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln <small>G1,M,Me,La,S</small>		Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks <small>G1,M,Me,La</small>	1505
16.05.	4745		4211		4145		4565		4551		4573		Bohnensalat ^{2,5d}	D810013
Mi	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G1,M,Me,La,S</small>		Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{5b}		Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Röhren-Gemüse, dazu Kartoffeln <small>G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		Spaghetti in Brokkoli-Käsesauce mit buntem Gemüse <small>G1,Ei,M,Me,La</small>		Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <small>G1,Ei,M,Me,La</small>		Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small>		Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <small>G1,G3,M,Me,La</small>	1503
17.05.	4153		4782		4053		4598		4074		4231		gem. Fitness-Blattsalat ^{Ei,Sn}	D810001
Do*	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln <small>G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesauce <small>3,20,G1,M,Me,La,S</small>		Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>G1,M,Me,La,S,Sn</small>		Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip <small>G1,Ei,M,Me,La,S</small>		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott ¹⁰ <small>G1,M,Me,La</small>		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln <small>G1,F,M,Me,La</small>		Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{5b,M,Me,La}	1506
Christi Himmelfahrt 18.05.	4693		4182		4768		4576		4533		4434		Feldsalat ⁵	D810000
Fr	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <small>G1,Ei,S</small>		Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln <small>G1,F,M,Me,La,Sn</small>		Quarktaler auf Vanillesauce dazu Ananas-Mango-Kompott <small>9,G1,Ei,M,Me,La</small>		Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage <small>G1,M,Me,La,S</small>		Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <small>G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfe-Spätzle <small>G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln <small>G1,M,Me,La</small>	1508
19.05.	4584		4402		4590		4683		4080		4163		gem. Blattsalat ^{Ei,Sb,M,Me,La}	D810004
Sa*	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>3,20,M,Me,La,S</small>		Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <small>G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree <small>G1,M,Me,La,S</small>		Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersauce <small>G1,G3,M,Me,La,S</small>		Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,S,Sn</small>		Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <small>G1,Ei,M,Me,La</small>		Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln <small>G1,Sb,M,Me,La</small>	1511
20.05.	4102		4203		4747		4556		4614		4515		Rote Bete Salat ^{3,5d}	D810010
So*	Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale <small>M,Me,La,Sn</small>		Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G1,Ei,M,Me,La</small>		Panierter Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersauce, dazu Kartoffelwürfel <small>G1,F,M,Me,La,S,Sn</small>		Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesauce mit Spinat <small>G1,Ei,M,Me,La,S</small>		Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle <small>G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>		Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <small>G1,M,Me,La,S</small>		Panna cotta mit Himbeersauce auf Keks <small>3,G1,Sb,M,Me,La,Sd</small>	1510
21.05.	4217		4319		4472		4595		4192		4755		Gurkensalat ^{3,5d}	D810008

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 zu Zwecken 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

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,60 € 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 1,79 €

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

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz = mit Alkohol = vegetarisch = ohne Gluten lt. Rezeptur = ohne Laktose lt. Rezeptur
 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	9,79 €	2	10,59 €	3	9,49 €	4	9,19 €	5	9,19 €	6	8,29 €	Dessert 0,79 €		Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen Anzahl		
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit	Salat 1,29 €																		
Mo	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Alaska-Seelachs mit Spinat-Käse-Auflage (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln G,G1,F,M,Me,La	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn	Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis S	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf S	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La 1507	Weißkrautsalat 3,Sd D810011	Mo																
22.05.	4282 ●	4426 ●	4275 ● L	4575 ●	4030 ●	4608 ● L									22.05.										
Di	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen 3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott 10,G,G1,M,Me,La	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La	Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,G3,M,Me,La 1509	Bohnsalat 2,Sd D810013	Di																
23.05.	4578 ●	4255 ●	4513 ● L	4544 ●	4144 ●	4744 ● L									23.05.										
Mi	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,G1,G3,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,S,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 1505	gem. Hanseatensalat Ei,Sb,M,Me,La,Sn D810003	Mi							24.05.									
24.05.	4509 ●	4159 ●	4778 ● L	4574 ● L	4002 ●	4099 ●																			
Do	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	***Spargel-Menü*** Zarte Schweinefilets in Buttersoße mit einer Spargel-Gemüse Mischung, dazu Salzkartoffeln 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 1503	gem. Pariser Blattsalat Ei,Sb,M,Me,La D810005	Do							25.05.									
25.05.	4224 ●	4114 ●	4474 ● L	4545 ● L	4018 ●	4580 ●																			
Fr	***Spargel-Menü*** Bandnudeln mit weißem und grünem Spargel in einer feinen Thymian-Zitronen-Soße G,G1,Ei,M,Me,La	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln G,G1,F,M,Me,La,S,Sn	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La	Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen G,G1,Ei,Sb	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 3,20,G,G1,M,Me,La,S	Rhabarbermus 3, 1553	Feldsalat S D810000	Fr							26.05.									
26.05.	4579 ●	4420 ●	4023 ● L	4570 ●	4514 ●	4199 ●																			
Sa*	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	***Spargel-Menü*** Geschnittene Hähnchenfilets in Mascarpone-Bärlauchsoße mit einer Spargel-Gemüse Mischung, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf G,G1,G4,M,Me,La,S	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris Sn	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S	Schokoladenmousse mit Kirschkompott Sb,M,Me,La 1504	Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas 2,S D810007	Sa*							27.05.									
27.05.	4162	4735 ●	4644 ● L	4593 ●	4138 ●	4022 ● L																			
So*	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	***Spargel-Menü*** Weißer Stangenspargel mit Soße à la Hollandaise, dazu ein Schweineschnitzel und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	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	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G,G1,G2,M,Me,La,S,Sn	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel G,G1,Sb,M,Me,La 1511	gem. Fitness-Blattsalat Ei,Sn D810001	So*							28.05.									
Pfingstsonntag 28.05.	4796 ●	4188 ● + 1,50 €	4151 ● L	4599 ● L	4458 ●	4212 ● L									Pfingstsonntag 28.05.										

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,60 € 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 1,79 €

🍏 = 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}

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Änderungen vorbehalten

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ♻ = vegetarisch 🚫 = ohne Gluten lt. Rezeptur 🚫 = ohne Laktose lt. Rezeptur

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.



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	Kalenderwoche: 22						Dessert Salat	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6		
Mo* Pfingstmontag 29.05.	<input type="checkbox"/>							
Di 30.05.	<input type="checkbox"/>							
Mi 31.05.	<input type="checkbox"/>							
Do 01.06.	<input type="checkbox"/>							
Fr 02.06.	<input type="checkbox"/>							
Sa* 03.06.	<input type="checkbox"/>							
So* 04.06.	<input type="checkbox"/>							

Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,79 €	
	9,79 €	10,59 €	9,49 €	9,19 €	9,19 €	8,29 €	Salat	1,29 €
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit		
Mo* Pfingstmontag 29.05.	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4693 ●	***Spargel-Menü*** Weißer Stangenspargel in Soße à la Hollandaise mit Rührei und kleinen Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La,S 4503 ☞ ●	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S 4761 ● L	Erbsentaler in Mehrrisenteigpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüseris G,G1,M,Me,La 4592 ● L	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4192 ●	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G,G1 4229 ● L	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La 1508	
Di 30.05.	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 ● L	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La 4571 ●	Linseintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein 3,20,S 4641 ●	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,F,M,Me,La 4430 ● L	Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sb,M,Me,La 1506	
Mi 31.05.	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln 3,20 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 Gemüseris M,Me,La,S,Sn 4400 ● L	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe 4628 ●	Gebratene Fischrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,F,M,Me,La 4415 ●	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La 4581 ● L	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La 1507	
Do 01.06.	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La,S 4069 ●	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu 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 ● L	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 20,G,G1,Ei,M,Me,La 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 3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd 1510	
Fr 02.06.	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2 4500 ●	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüse Mischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln F,M,Me,La,Sn 4494 ●	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn 4158 ● L	Linsnbällchen 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 ● L	Apfel-Bananenmus 3, 1557	
Sa* 03.06.	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,G1,F,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 ● L	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La 4321 ● L	Rinderrikadelle „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 9,G,G1,Ei,M,Me,La 4542 ● L	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La 1511	
So* 04.06.	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S 4260 ●	Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckerssoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4127 ●	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf F,M,Me,La,Sn 4432 ● L	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La 4387 ● L	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln 20,G,G1,Sn 4131 ●	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüseris G,G1,M,Me,La,S 4797 ●	Cappuccino-Pudding mit Karamelloße auf Biskuit G,G1,G3,M,Me,La 1509	
							Rohkostsalat Ei,Sb,M,Me,La D810006	

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

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 0,60 € 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 1,79 €

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel 20 = mit Nitritpökelsalz ☞ = mit Alkohol ☞ = vegetarisch ☞ = ohne Gluten lt. Rezeptur ☞ = ohne Laktose lt. Rezeptur
 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.

Änderungen vorbehalten