

# Ihr Menüservice mit Herz



Ofenfrisch - dank Ofen an Bord!

## Menü-Service Diakonie Bad Bentheim Bestellschein

Kalenderwoche: **23**

Menü-angebot	1 10,99 €		2 11,79 €		3 10,79 €		4 10,29 €		5 10,49 €		6 9,59 €		Dessert 0,89 €		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 1,59 €																		
<b>Mo</b>	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> 	Erbstaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüseris <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 	Rote Bete Salat D810010 	<b>Mo</b>																
02.06.																									
<b>Di</b>	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-Rahmsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>3,20,S</small> 	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small> 	Luftige Schokoladenmousse mit Soße <small>Sb,M,Me,La</small> 1506 	Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas <small>Ei,M,Me,La,S</small> D810007 	<b>Di</b>																
03.06.																									
<b>Mi</b>	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln <small>3,20</small> 	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüseris <small>M,Me,La,S,Sn</small> 	Vegetarisches Kartoffelgulasch mit Paprika und Bohnen <small>S</small> 	Gebratene Fischfrikadelle (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 	gem. Gärtnerinsalat <small>Ei,Sn</small> D810002 	<b>Mi</b>																
04.06.																									
<b>Do</b>	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,M,Me,La,S</small> 	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren 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 Käsesoße <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 Himbeersoße auf Keks <small>3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd</small> 1510 	gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing <small>Ei,M,Me,La</small> D810004 	<b>Do</b>																
05.06.																									
<b>Fr</b>	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sf2</small> 	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüse-mischung 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> 	Linsenbällchen mit einer Perlnudel-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 	Bohnensalat D810013 	<b>Fr</b>																
06.06.																									
<b>Sa*</b>	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, 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> 	Rinderfrikadelle „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 	gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing D810005 	<b>Sa*</b>																
07.06.																									
<b>So*</b>	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 	***Spargelmenü*** Weißer Stangenspargel mit Soße à la Hollandaise, dazu ein Schweineschnitzel und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit 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 Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüseris <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>G,G1,Sb,M,Me,La</small> 1509 	gem. Hanseatensalat mit American-Dressing <small>Ei,Sn</small> D810003 	<b>So*</b>																
Pfingstsonntag 08.06.																									

\* 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 €**

= 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

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

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_

# Bestellschein

Kalenderwoche: **24**

Menüservice appetito 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: 24						Dessert Salat	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6		
<b>Mo*</b> Pfingstmontag 09.06.	<input type="checkbox"/>							
<b>Di</b> 10.06.	<input type="checkbox"/>							
<b>Mi</b> 11.06.	<input type="checkbox"/>							
<b>Do</b> 12.06.	<input type="checkbox"/>							
<b>Fr</b> 13.06.	<input type="checkbox"/>							
<b>Sa*</b> 14.06.	<input type="checkbox"/>							
<b>So*</b> 15.06.	<input type="checkbox"/>							

Menü-angebot	1 10,99 € Herzhafte Menüs	2 11,79 € Feinschmecker Menüs	3 10,79 € Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	4 10,29 € Vegetarische Menüs	5 10,49 € Tagesempfehlung	6 9,59 € Kleine Mahlzeit	Dessert 0,89 € Salat 1,59 €
<b>Mo*</b> Pfingstmontag 09.06.	<b>Zarte Hähnchenfilets</b> in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüseemischung und Salzkartoffeln <small>Me,La,S</small> 4758	<b>***Spargelmenü*** Weißer Stangenspargel</b> in Soße à la Hollandaise mit Röhrei und kleinen Kartoffeln mit Schale <small>G,Gl,El,M,Me,La,S</small> 4503	<b>Rindergulasch</b> mit buntem Möhengemüse und Salzkartoffeln 4226	<b>Cremiges Champignonragout</b> mit Spätzle <small>G,Gl,El,M,Me,La,S</small> 4587	<b>Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,Sn</small> 4433	<b>Gebratene Geflügelfleischbällchen</b> in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln <small>G,Gl,M,Me,La</small> 4762	<b>Luftige Schokoladenmousse</b> mit Soße <small>Sb,M,Me,La</small> 1506 <b>Gurkensalat</b> 3, 1506 D810008
<b>Di</b> 10.06.	<b>Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck</b> dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln <small>3,G,Gl,El,M,Me,La,S,Sn</small> 4076	<b>Rinderroulade „Hausfrauen-Art“</b> in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <small>G,Gl,S,Sn</small> 4221	<b>Hähnchencurry „Indische Art“</b> Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis <small>M,Me,La,Sn</small> 4778	<b>Feine Gemüseauswahl</b> mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree <small>G,Gl,M,Me,La</small> 4594	<b>Drei Hackröllchen „Balkan-Art“</b> vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln <small>G,Gl,El</small> 4024	<b>Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze</b> dazu Joghurtsoße <small>G,Gl,El,M,Me,La</small> 4502	<b>Panna cotta mit Himbeersoße</b> auf Keks <small>3,G,Gl,Sb,M,Me,La,Sd</small> 1510 <b>Karottensalat</b> 3, 1510 D810009
<b>Mi</b> 11.06.	<b>Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße</b> mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <small>G,Gl,El,M,Me,La,S</small> 4098	<b>Putengeschnetzeltes in Rahmsoße</b> mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <small>G,Gl,El,M,Me,La,S,Sn</small> 4748	<b>Milchreis mit fruchtigen Mandarinen</b> <small>10,M,Me,La</small> 4501	<b>Gnocchi in einer Gemüseemischung „Mediterrane Art“</b> <small>G,Gl,M,Me,La</small> 4591	<b>Käse-Lauch-Suppe</b> mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur <small>G,Gl,M,Me,La</small> 4668	<b>Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“</b> mit Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,M,Me,La,S,Sn</small> 4233	<b>Rhabarbermus</b> 3, 1553 <b>Weißkrautsalat</b> 3, 1553 D810011
<b>Do</b> 12.06.	<b>Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße</b> dazu Wirsinggemüse und Spätzle <small>G,Gl,El,M,Me,La,S</small> 4347	<b>Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße</b> dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti <small>20,G,Gl,M,Me,La,Sn</small> 4108	<b>Pasta Duett</b> Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße <small>G,Gl,El,M,Me,La,S</small> 4577	<b>Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße</b> mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <small>G,Gl,El,M,Me,La,S</small> 4554	<b>Apfelstrudel mit Vanillesoße</b> <small>G,Gl,M,Me,La</small> 4512	<b>Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüseris <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,Sn</small> 4493	<b>Erdbeer-Zitronen-Mousse</b> mit Biskuit <small>G,Gl,M,Me,La</small> 1507 <b>gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing</b> <small>Ei,Sn</small> 1507 D810001
<b>Fr</b> 13.06.	<b>Gefüllter Schweinebraten in Soße</b> dazu Apfelrotkohl und Knöpfleispätzle <small>20,G,Gl,El,Sn</small> 4154	<b>Zwei Hähnchenoberkeulen</b> in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln <sup>20</sup> 4785	<b>Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseemilage und Salzkartoffeln <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,S</small> 4465	<b>Spaghetti mit grünem Pesto</b> und einer Käse-Tomaten-Garnitur <small>G,Gl,El,M,Me,La,S</small> 4540	<b>Mini-Frikadellen</b> vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,Gl,El,M,Me,La,S,Sn</small> 4081	<b>Weiß-Bohnen-Eintopf</b> mit Speck <sup>5</sup> 5609	<b>Cappuccino-Pudding mit Karamelloße</b> auf Biskuit <small>G,Gl,Sb,M,Me,La</small> 1509 <b>Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing</b> <small>Ei,M,Me,La</small> 1509 D810006
<b>Sa*</b> 14.06.	<b>Hausgemachter Aprikosenmichel</b> mit Vanillesoße <small>G,Gl,El,M,Me,La</small> 4516	<b>Kräftiger Burgunderbraten vom Rind</b> , dazu Rosenkohl und Spätzle <small>20,G,Gl,El,S,Sn</small> 4269	<b>Klassischer Hühnersuppentopf</b> <small>G,Gl,El</small> 4621	<b>Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne</b> mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur 4560	<b>Currywurst mit Kartoffelspalten</b> <small>3,Sn</small> 4088	<b>Leberklöße</b> auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>G,Gl,El,M,Me,La</small> 5028	<b>Quark-Creme</b> mit Maracuja-Soße auf Keks <small>G,Gl,G3,M,Me,La</small> 1503 <b>gem. Gärtnerinsalat</b> <small>Ei,Sn</small> 1503 D810002
<b>So*</b> 15.06.	<b>Zartes Gulasch vom Rind</b> in Champignonssoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße <small>El,M,Me,La,S</small> 4263	<b>Gedünstetes Lachsfilet</b> (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>G,Gl,Fi,M,Me,La,S</small> 4411	<b>Schweineschnitzel in Rahmsoße</b> dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle <small>G,Gl,El,M,Me,La,S</small> 4189	<b>Kartoffelspalten mit Linsen</b> in einer Tomaten-Gemüse-Soße <sup>5</sup> 4588	<b>Zarte Hähnchenbrust</b> auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln 4759	<b>Saftiger Schweinebraten in Bratensoße</b> dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 4168	<b>Himbeercreme mit Fruchtsoße</b> auf Schokokeks <small>G,Gl,M,Me,La</small> 1505 <b>gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing</b> <small>Ei,M,Me,La</small> 1505 D810004

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

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

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

🍏 = Apfelkuchen G,Gl,El,M,Me,La  
 🍒 = Kirschkuchen 10,G,Gl,El,M,Me,La,Sb  
 🍪 = Butterkuchen G,Gl,El,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 It. Rezeptur 🍷 = ohne Laktose It. 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=Milchprotein La=Laktose S=Sellerie Sb=Soja Sd=Schwefeldioxid u. Sulfite Sf=Schalenfrüchte Sf1=Mandeln Sf2=Haselnüsse Sn=Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Änderungen vorbehalten

# Ihr Menüservice mit Herz



Ofenfrisch -  
dank Ofen  
an Bord!

Kalenderwoche: **25**

Menü-angebot	1 10,99 €		2 11,79 €		3 10,79 €		4 10,29 €		5 10,49 €		6 9,59 €		Dessert 0,89 €		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 1,59 €										
<b>Mo</b>	<b>Zwei Kohlrouladen</b> vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		<b>Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße</b> mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		<b>Rahmgeschnetzeltes vom Schwein</b> mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		<b>Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf</b> mit Kartoffelwürfeln		<b>Klassischer Kaiserschmarrn</b> mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La		<b>Geflügelfrikadelle in Bratensoße</b> mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn		<b>Joghurt mit Rhabarbermus</b> auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La		<b>Mo</b>								
16.06.		4086		4751		4124		4639		4523		4790		1508									
<b>Di</b>	<b>Erbssuppe</b> mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein 3,20,S,Sn		<b>Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße</b> mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		<b>Fischstäbchen</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,F,M,Me,La		<b>Penne-Nudeln</b> mit vegetarischer Bolognese G,G1,S		<b>Geflügelbratwurst</b> in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn		<b>Reibekuchen mit Apfelmus</b> G,G1,Ei		<b>Schokoladenmousse mit Kirschkompott</b> Sb,M,Me,La		<b>Di</b>								
17.06.		4606		4202		4429		4552		4767		4557		1504									
<b>Mi</b>	<b>„Himmel und Erde“</b> Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S		<b>Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“</b> mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		<b>Zwetschgenknödel</b> mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La		<b>Kleine Gemüserösti</b> dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se		<b>Mettbällchen vom Schwein in Soße</b> dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		<b>Herzhafte Schweinegulasch</b> mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,G1,Ei,S		<b>Milchcreme mit Waldbeeren</b> auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La		<b>Mi</b>								
18.06.		4378		4334		4524		4508		5002		4146		1511									
<b>Do*</b>	<b>Gebratene Geflügelleber</b> in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S		<b>Seelachs in Kräutermarinade</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi		<b>Klopse „Königsberger Art“</b> aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		<b>Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße</b> mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn		<b>Schweinegulasch „Hausfrauen Art“</b> mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S		<b>Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		<b>Apfel-Bananenmus</b> 3,		<b>Do*</b>								
19.06.		4445		4407		4079		4548		4164		4553		1557									
<b>Fr</b>	<b>Panierte Alaska-Seelachshappen</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,G1,F,M,Me,La,Sn		<b>***Spargelmenü*** Weißer Stangenspargel</b> in Soße à la Hollandaise mit Rührei und kleinen Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La,S		<b>Wirsing-Möhren-Eintopf</b> mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S		<b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La		<b>Hähnchenbrust</b> in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris		<b>Bratwurst vom Schwein in Soße</b> mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		<b>Panna cotta mit Himbeersoße</b> auf Keks 3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd		<b>Fr</b>								
20.06.		4462		4503		4610		4558		4798		4082		1510									
<b>Sa*</b>	<b>Süßer Apfelmilchreis</b> mit Zimt und Zucker M,Me,La		<b>Scholle „Finkenwerder Art“</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,F,M,Me,La		<b>Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße</b> dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		<b>Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung</b> dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La		<b>Gyrossuppe</b> mit Schweinegeschnetzeltem M,Me,La		<b>Sauerbraten vom Rind</b> in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S		<b>Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße</b> auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La		<b>Sa*</b>								
21.06.		4539		4427		4061		4543		4630		4227		1509									
<b>So*</b>	<b>Tafelspitz aus zartem Rindfleisch</b> in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		<b>***Spargelmenü*** Weißer Stangenspargel</b> mit Soße à la Hollandaise, dazu ein Schweineschnitzel und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S		<b>Hähnchen „Cordon bleu“</b> (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La		<b>Spinat-Käse-Strudel</b> dazu eine Reinsudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße G,G1,Ei,M,Me,La,S		<b>Zwei Rinderfrikadellen</b> auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S		<b>Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße</b> dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis		<b>Erdbeer-Zitronen-Mousse</b> mit Biskuit G,G1,M,Me,La		<b>So*</b>								
22.06.		4224		4188		4770		4562		4013		4792		1507									

\* 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 €**

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

Änderungen vorbehalten

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

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_

1=mit Farbstoff 2=konserviert 3=mit Antioxidationsmittel 9=mit Süßungsmittel(n) 10=mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20=mit Nitritpökelsalz ∞=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=Ernüsse Fi=Fische G=Gluten G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer K=Krebstiere M=Milch (einschließlich Laktose) Me=Milchprotein La=Laktose S=Sellerie Sb=Soja Sd=Schwefeldioxid u. Sulfite Sf=Schalenfrüchte Sf1=Mandeln Sf2=Haselnüsse Sn=Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

# Bestellschein

Kalenderwoche: 26

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



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



Menü	Kalenderwoche: 26						Dessert Salat	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6		
Mo							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23.06.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24.06.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25.06.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26.06.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27.06.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28.06.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29.06.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,89 €	
	10,99 €	11,79 €	10,79 €	10,29 €	10,49 €	9,59 €	Salat	1,59 €
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit		
<b>Mo</b>	<b>Alaska-Seelachsschnitte</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,S,Sn 4419	<b>Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße</b> mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4190	<b>Grüne-Bohnen-Eintopf</b> mit geschnittenem Rindfleisch <sup>5</sup> 4645	<b>Südländische Gemüse-Nudelpfanne</b> „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <sup>G,G1</sup> 4549	<b>Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße</b> mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 4780	<b>Hausgemachte Rinderfrikadelle</b> in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4097	<b>Apfelmus</b> 3, 1552	<b>Rote Bete Salat</b> D810010
<b>23.06.</b>								
<b>Di</b>	<b>Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“</b> mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 4745	<b>Zartes Rindfleisch</b> in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S,Sn 4211	<b>Schweinegulasch „Jäger Art“</b> dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle G,G1,Ei 4145	<b>Rührei mit Spinat</b> und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La 4565	<b>Nudeln in Rahmsoße</b> mit Lauch und herzhaftem Schinken 3,20,G,G1,M,Me,La,S 4551	<b>Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße</b> mit Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4573	<b>Himbeercreme mit Fruchtsoße</b> auf Schokokeks G,G1,M,Me,La 1505	<b>Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas</b> Ei,M,Me,La,S D810007
<b>24.06.</b>								
<b>Mi</b>	<b>Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“</b> in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4153	<b>Ente „asiatische Art“</b> in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <sup>Sb</sup> 4782	<b>Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein</b> in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4053	<b>Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße</b> mit buntem Gemüse G,G1,Ei,M,Me,La 4598	<b>Traditionelle Leberklöße</b> auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La 4074	<b>Zarter Rinderbraten</b> in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn 4231	<b>Quark-Creme</b> mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La 1503	<b>gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing</b> Ei,Sn D810001
<b>25.06.</b>								
<b>Do</b>	<b>Festtagssuppe mit Rindfleisch</b> und Grießnockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4693	<b>Schweineschnitzel Cordon bleu</b> mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße 3,20,G,G1,M,Me,La,S 4182	<b>Geflügelrikadellen</b> in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4768	<b>Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen</b> mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S 4576	<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Erdbeer-Apfel-Kompott 10,G,G1,M,Me,La 4533	<b>Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln G,G1,F,M,Me,La 4434	<b>Luftige Schokoladenmousse</b> mit Soße <sup>Sb,M,Me,La</sup> 1506	<b>gem. Gärtnerinsalat</b> Ei,Sn D810002
<b>26.06.</b>								
<b>Fr</b>	<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G,G1,Ei,S 4584	<b>Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln G,G1,F,M,Me,La,Sn 4402	<b>Quarktaler auf Vanillesoße</b> dazu Ananas-Mango-Kompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La 4590	<b>Cremige Erbsensuppe</b> mit Gemüseeinlage G,G1,M,Me,La,S 4683	<b>Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße</b> mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4080	<b>Zartes Schweinegeschnetzeltes</b> in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfele-Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4163	<b>Joghurt mit Rhabarbermus</b> auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La 1508	<b>gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing</b> D810005
<b>27.06.</b>								
<b>Sa*</b>	<b>Kasselerbraten in Bratensaft</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La,S 4102	<b>Rinderroulade in kräftiger Bratensoße</b> mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4203	<b>Panierte Hähnchen-Happen</b> (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S 4747	<b>Feine Gemüsevielfalt</b> mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße G,G1,G3,M,Me,La,S 4556	<b>Grünkohleintopf</b> mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 3,20,S,Sn 4614	<b>Pfannkuchen</b> mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La 4515	<b>Milchcreme mit Waldbeeren</b> auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La 1511	<b>gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing</b> Ei,M,Me,La D810004
<b>28.06.</b>								
<b>So*</b>	<b>Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße</b> dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale M,Me,La,Sn 4217	<b>Zartes Gulasch vom Hirsch</b> in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La 4319	<b>Panierter Alaska-Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel G,G1,F,M,Me,La,S,Sn 4472	<b>Eieromelette</b> auf Ratatouille-Gemüse; dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat G,G1,Ei,M,Me,La,S 4595	<b>Senfkrustenbraten vom Schwein</b> in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4192	<b>Hähnchenoberkeule in feiner Soße</b> mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S 4755	<b>Panna cotta mit Himbeersoße</b> auf Keks 3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd 1510	<b>Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas</b> Ei,M,Me,La,S D810007
<b>29.06.</b>								

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

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

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

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

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ∇ = mit Alkohol ☞ = vegetarisch ☞ = ohne Gluten It. Rezeptur ☞ = ohne Laktose It. 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 = Milchprotein La = Laktose S = Sellerie Sb = Soja Sd = Schwefeldioxid u. Sulfit Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Änderungen vorbehalten

# Ihr Menüservice mit Herz



Ofenfrisch - dank Ofen an Bord!

## Menü-Service Diakonie Bad Bentheim Bestellschein

Kalenderwoche: 27

Menü-angebot	1	10,99 €	2	11,79 €	3	10,79 €	4	10,29 €	5	10,49 €	6	9,59 €	Dessert 0,89 €		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 1,59 €																		
<b>Mo</b>	<b>Rinderleber „Berliner Art“</b> mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4282	<b>Schlemmerschnitte „Florentin“</b> vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüseemischung und Rahmkartoffeln G,G1,F,M,Me,La 4426	<b>Zartes Rindergeschnetzeltes</b> in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn 4275	<b>Spätzlepfanne</b> mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse G,G1,E,M,Me 4575	<b>Chili con Carne (mild abgeschmeckt)</b> vom Rind mit Langkornreis <sup>S</sup> 4030	<b>Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf</b> S 4608	<b>Erdbeer-Zitronen-Mousse</b> mit Biskuit G,G1,M,Me,La 1507	<b>Weißkrautsalat</b> 3, D810011	<b>Mo</b>																
<b>30.06.</b>															<b>30.06.</b>										
<b>Di</b>	<b>Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße</b> mit Schinken und Erbsen 3,20,G,G1,Ei,M,Me,La,S 4578	<b>Sauerbraten „Fränkischer Art“</b> in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4255	<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Pflaumenkompott 9,G,G1,M,Me,La 4513	<b>Gefüllte Kartoffeltaschen</b> mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La 4544	<b>Deftiges Eisbeinflisch</b> auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 3,20,M,Me,La 4144	<b>Hähnchenfilets</b> in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn 4744	<b>Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße</b> auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La 1509	<b>Gurkensalat</b> 3, D810008	<b>Di</b>																
<b>01.07.</b>															<b>01.07.</b>										
<b>Mi</b>	<b>Süßer Kirschmichel</b> mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1 4509	<b>Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße</b> dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4159	<b>Hähnchencurry „Indische Art“</b> Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn 4778	<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S 4574	<b>Hackbällchen vom Schwein und Rind</b> in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4002	<b>Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße</b> mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4099	<b>Himbeercreme mit Fruchtsoße</b> auf Schokokeks G,G1,M,Me,La 1505	<b>gem. Hanseatsalat mit American-Dressing</b> Ei,Sn D810003	<b>Mi</b>																
<b>02.07.</b>															<b>02.07.</b>										
<b>Do</b>	<b>Tafelspitz aus zartem Rindfleisch</b> in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4224	<b>Zwei Hähnchenoberkeulen</b> in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S 4784	<b>Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln F,M,Me,La,S,Sn 4474	<b>Trivellinudeln</b> mit grünem Gemüse in Joghurtsoße G,G1,M,Me,La 4545	<b>Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein</b> in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn 4018	<b>Champignons in Rahmsoße</b> dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S 4580	<b>Quark-Creme</b> mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La 1503	<b>Feldsalat mit Balsamico-Dressing</b> D810000	<b>Do</b>																
<b>03.07.</b>															<b>03.07.</b>										
<b>Fr</b>	<b>Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“</b> mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel <sup>Fi</sup> G,G1,M,Me,La,S 4406	<b>Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße</b> mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4320	<b>Deutsches Beefsteak</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn 4023	<b>Buntes Spargelgemüse-Ragout</b> in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4599	<b>Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße</b> mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4458	<b>Saftiges Kasseler in Bratensoße</b> mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln 3,20,G,G1,M,Me,La,S 4199	<b>Rhabarbermus</b> 3, 1553	<b>Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing</b> Ei,M,Me,La D810006	<b>Fr</b>																
<b>04.07.</b>															<b>04.07.</b>										
<b>Sa*</b>	<b>Hähnchenbrust in Rahmsoße</b> dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4796	<b>Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüseemischung und Salzkartoffeln G,G1,F,M,Me,La,S,Sn 4420	<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit Rindfleisch <sup>S,Sn</sup> 4644	<b>Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel</b> in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf G,G1,G4,M,Me,La,S 4593	<b>Gyros vom Schwein</b> auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris <sup>Sn</sup> 4138	<b>Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße</b> mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S 4022	<b>Schokoladenmousse mit Kirschkompott</b> Sb,M,Me,La 1504	<b>gem. Fitness-Blattsalat mit French-Dressing</b> Ei,Sn D810001	<b>Sa*</b>																
<b>05.07.</b>															<b>05.07.</b>										
<b>So*</b>	<b>Röstzwiebelschnitzel vom Schwein</b> dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4162	<b>Geschnittene Entenbrust</b> in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S 4308	<b>Sauerrahmgulasch vom Schwein</b> mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4151	<b>Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung</b> dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,E,M,Me,La 4570	<b>Nudelpfanne „Asiatische Art“</b> mit Hähnchenbruststückchen G,G1,Ei,Sb 4514	<b>Rinderroulade mit Hackfleischfüllung</b> dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G,G1,G2,M,Me,La,Sn 4212	<b>Milchcreme mit Waldbeeren</b> auf Kekskrümel G,G1,Sb,M,Me,La 1511	<b>Karottensalat</b> 3, D810009	<b>So*</b>																
<b>06.07.</b>															<b>06.07.</b>										

\* 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 €**

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

Änderungen vorbehalten

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

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_

1=mit Farbstoff 2=konserviert 3=mit Antioxidationsmittel 9=mit Süßungsmittel(n) 10=mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20=mit Nitritpökelsalz ∞=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=Milchweiss Ei La=Laktose S=Sellerie Sb=Soja Sd=Schwefeldioxid u. Sulfite Sf=Schalenfrüchte Sf1=Mandeln Sf2=Haselnüsse Sn=Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

# Bestellschein

Kalenderwoche: **28**

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: 28						Dessert Salat	Kuchen Anzahl
	1	2	3	4	5	6		
<b>Mo</b>	<input type="checkbox"/>							
07.07.	<input type="checkbox"/>							
<b>Di</b>	<input type="checkbox"/>							
08.07.	<input type="checkbox"/>							
<b>Mi</b>	<input type="checkbox"/>							
09.07.	<input type="checkbox"/>							
<b>Do</b>	<input type="checkbox"/>							
10.07.	<input type="checkbox"/>							
<b>Fr</b>	<input type="checkbox"/>							
11.07.	<input type="checkbox"/>							
<b>Sa*</b>	<input type="checkbox"/>							
12.07.	<input type="checkbox"/>							
<b>So*</b>	<input type="checkbox"/>							
13.07.	<input type="checkbox"/>							

Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,89 €	
	10,99 €	11,79 €	10,79 €	10,29 €	10,49 €	9,59 €	Salat	1,59 €
<b>Mo</b>	<b>Herzhafte Menüs</b>	<b>Feinschmecker Menüs</b>	<b>Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)</b>	<b>Vegetarische Menüs</b>	<b>Tagesempfehlung</b>	<b>Kleine Mahlzeit</b>	<b>Salat</b>	<b>1,59 €</b>
07.07.	<b>Feine Bratwurst vom Schwein</b> in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La,S</small> 4069	<b>Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße</b> dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4183	<b>Putenschnitzel</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4761	<b>Erbsentaler in Mehrsaatenpanade</b> dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüserais <small>G,G1,M,Me,La</small> 4592	<b>In Vollmilch gekochter Grießbrei</b> mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>10,G,G1,M,Me,La</small> 4533	<b>Saftiges Rindergulasch</b> in Champignonsoße mit Spiralnudeln <small>G,G1</small> 4229	<b>Joghurt mit Rhabarbermus</b> auf Kekskrümeln <small>G,G1,M,Me,La</small> 1508	<b>Rote Bete Salat</b> D810010
08.07.	<b>Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße</b> mit Gemüse-Nudeln <small>G,G1,M,Me,La</small> 4776	<b>Herzhafter Krustenbraten vom Schwein</b> in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <small>G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S</small> 4120	<b>Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“</b> mit Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4297	<b>Gefüllte Gemüseravioli</b> in einer Limetten-Rahmsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4571	<b>Linseneintopf „Hausfrauen Art“</b> mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>3,20,5</small> 4641	<b>Panierte Fischstäbchen</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,G1,F,M,Me,La</small> 4430	<b>Luftige Schokoladenmousse</b> mit Soße <small>Sb,M,Me,La</small> 1506	<b>Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas</b> <small>Ei,M,Me,La,S</small> D810007
09.07.	<b>Grünkohl</b> mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln <small>3,20</small> 4197	<b>Schlemmergeschnetzeltes vom Rind</b> in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4273	<b>Hähnchenbrust</b> in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüserais <small>M,Me,La,S,Sn</small> 4400	<b>Vegetarisches Kartoffelgulasch mit Paprika und Bohnen</b> <small>S</small> 5619	<b>Gebratene Fischrikadelle</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree <small>G,G1,F,M,Me,La</small> 4415	<b>Goldgelbes Rührei</b> mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree <small>Ei,M,Me,La</small> 4581	<b>Erdbeer-Zitronen-Mousse</b> mit Biskuit <small>G,G1,M,Me,La</small> 1507	<b>gem. Gärtnerinsalat</b> <small>Ei,Sn</small> D810002
10.07.	<b>Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“</b> mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>3,20,M,Me,La,S</small> 4609	<b>Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße</b> dazu Fingermöhren und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small> 4740	<b>Hackbällchen</b> vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4095	<b>Kartoffel-Gemüse-Auflauf</b> mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4585	<b>Bandnudeln Carbonara</b> mit geräuchertem Speck in Käsesoße <small>20,G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4507	<b>Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße</b> dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,S,Sn</small> 4060	<b>Panna cotta mit Himbeersoße</b> auf Keks <small>3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd</small> 1510	<b>gem. Blattsalat mit Joghurt-Dressing</b> <small>Ei,M,Me,La</small> D810004
11.07.	<b>Topfenknödel mit Nougatcremefüllung</b> dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2</small> 4500	<b>Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße</b> (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüse-mischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln <small>F,M,Me,La,Sn</small> 4494	<b>Schweinebraten „Altdeutsche Art“</b> mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small> 4158	<b>Linsnbällchen mit einer Perlknödel-Gemüse-Pfanne</b> dazu ein cremiger Joghurt-Dip <small>G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S</small> 4555	<b>Bunte Geflügelpfanne</b> mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4732	<b>Zartes Rindergeschnetzeltes</b> mit Rotkohl und Kartoffelklößen <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4219	<b>Apfel-Bananenmus</b> <small>3</small> 1557	<b>Bohnensalat</b> D810013
12.07.	<b>Panierter Alaska Seelachs</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree <small>G,G1,F,M,Me,La,S</small> 4425	<b>Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“</b> in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4765	<b>Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“</b> mit frittierten Mettbällchen vom Schwein <small>G,G1,Ei,S</small> 4612	<b>Spaghetti „Napoli Art“</b> mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4321	<b>Rinderrikadelle „Griechische Art“</b> dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4045	<b>Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen</b> mit Apfel-Quark-Füllung <small>9,G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4542	<b>Milchcreme mit Waldbeeren</b> auf Kekskrümeln <small>G,G1,Sb,M,Me,La</small> 1511	<b>gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing</b> D810005
13.07.	<b>Rheinischer Sauerbraten vom Rind</b> mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4260	<b>Filettöpfchen</b> (Schweinemedallion und Hähnchenfilets) in Feinschmeckerssoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4127	<b>Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf <small>F,M,Me,La,Sn</small> 4432	<b>Saftige Gemüserikadelle</b> mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4387	<b>Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße</b> dazu Spiralnudeln <small>20,G,G1,Sn</small> 4131	<b>Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage</b> dazu bunter Gemüserais <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4797	<b>Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße</b> auf Biskuit <small>G,G1,Sb,M,Me,La</small> 1509	<b>gem. Hanseatensalat mit American-Dressing</b> <small>Ei,Sn</small> D810003

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

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

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

= 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 It. Rezeptur 🌱 = ohne Laktose It. 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. Sulfit Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Änderungen vorbehalten

# Ihr Menüservice mit Herz



Ofenfrisch-  
dank Ofen  
an Bord!

## Menü-Service Diakonie Bad Bentheim Bestellschein

Kalenderwoche: **29**

Menü-angebot	1 10,99 €		2 11,79 €		3 10,79 €		4 10,29 €		5 10,49 €		6 9,59 €		Dessert 0,89 €		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 1,59 €										
<b>Mo</b> 14.07.	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 Fi,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 3,Sn 4088		Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La 4762		Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sb,M,Me,La 1506		<b>Mo</b>								
<b>Di</b> 15.07.	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		Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La 4594		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		Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks 3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd 1510		<b>Di</b>								
<b>Mi</b> 16.07.	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		Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ G,G1,M,Me,La 4591		Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur G,G1,M,Me,La 4668		Herzhafte Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4233		Rhabarbermus 3, 1553		<b>Mi</b>								
<b>Do</b> 17.07.	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		Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln 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 Gemüseris G,G1,M,Me,La,Sn 4493		Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La 1507		<b>Do</b>								
<b>Fr</b> 18.07.	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle 20,G,G1,Ei,Sn 4154		Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln 20, 4785		Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage 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		Weiße-Bohnen-Eintopf mit Speck S 5609		Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La 1509		<b>Fr</b>								
<b>Sa*</b> 19.07.	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		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 1503		<b>Sa*</b>								
<b>So*</b> 20.07.	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 1505		<b>So*</b>								

\* 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 €**

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

Änderungen vorbehalten

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

Name \_\_\_\_\_

Straße, Hausnr. \_\_\_\_\_

Wohnort \_\_\_\_\_

1=mit Farbstoff 2=konserviert 3=mit Antioxidationsmittel 9=mit Süßungsmittel(n) 10=mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20=mit Nitritpökelsalz ∞=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=Milchweiss Ei=La=Laktose S=Sellerie Sb=Soja Sd=Schwefeldioxid u. Sulfite Sf=Schalenfrüchte Sf1=Mandeln Sf2=Haselnüsse Sn=Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter [www.apetito.de/artikelinfo](http://www.apetito.de/artikelinfo) oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Kalenderwoche: **30**

Menü-Service appetito 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: 30						Dessert		Kuchen
	1	2	3	4	5	6	Salat	Anzahl	
<b>Mo</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
21.07.	<input type="checkbox"/>								
<b>Di</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
22.07.	<input type="checkbox"/>								
<b>Mi</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
23.07.	<input type="checkbox"/>								
<b>Do</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
24.07.	<input type="checkbox"/>								
<b>Fr</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
25.07.	<input type="checkbox"/>								
<b>Sa*</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
26.07.	<input type="checkbox"/>								
<b>So*</b>							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
27.07.	<input type="checkbox"/>								

Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,89 €	
	10,99 €	11,79 €	10,79 €	10,29 €	10,49 €	9,59 €	Salat	1,59 €
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs	Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Kleine Mahlzeit		
<b>Mo</b>	<b>Zwei Kohlrouladen</b> vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	<b>Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße</b> mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	<b>Rahmgeschnetzeltes vom Schwein</b> mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	<b>Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße</b> mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn	<b>Klassischer Kaiserschmarrn</b> mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La	<b>Geflügelrikadelle in Bratensoße</b> mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn	<b>Joghurt mit Rhabarbermus</b> auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La 1508	
21.07.	● 4086	● 4751	● L 4124	● 4548	● 4523	L 4790	<b>Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas</b> Ei,M,Me,La,S D810007	
<b>Di</b>	<b>Erbensuppe</b> mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein 3,20,S,Sn	<b>Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße</b> mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn	<b>Fischstäbchen</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	<b>Penne-Nudeln</b> mit vegetarischer Bolognese G,G1,S	<b>Geflügelbratwurst</b> in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 3,M,Me,La,S,Sn	<b>Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	<b>Schokoladenmousse mit Kirschkompott</b> Sb,M,Me,La 1504	
22.07.	● 4606	● 4202	L 4429	● L 4552	● 4767	L 4553	<b>Bohnensalat</b> D810013	
<b>Mi</b>	<b>„Himmel und Erde“</b> Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderrikadelle und Mettbällchen vom Schwein 3,G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“</b> mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Zwetschgenknödel</b> mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott 10,G,G1,Ei,M,Me,La	<b>Kleine Gemüserösti</b> dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se	<b>Fleischklößchen vom Rind und Schwein</b> in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei	<b>Herzhaftes Schweinegulasch</b> mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,G1,Ei,S	<b>Milchcreme mit Waldbeeren</b> auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La 1511	
23.07.	● 4378	● 4334	L 4524	● 4508	● 4001	L 4146	<b>gem. Pariser Blattsalat mit Balsamico-Dressing</b> D810005	
<b>Do</b>	<b>Gebratene Geflügelleber</b> in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S	<b>Seelachs in Kräutermarinade</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi	<b>Klopse „Königsberger Art“</b> aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf</b> mit Kartoffelwürfeln	<b>Schweinegulasch „Hausfrauen Art“</b> mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln 20,G,G1,M,Me,La,S	<b>Reibekuchen mit Apfelmus</b> G,G1,Ei	<b>Apfel-Bananenmus</b> 3, 1557	
24.07.	● 4445	● 4407	L 4079	● L 4639	● 4164	L 4557	<b>gem. Hanseatensalat mit American-Dressing</b> Ei,Sn D810003	
<b>Fr</b>	<b>Panierte Alaska-Seelachshappen</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,G1,Fi,M,Me,La,Sn	<b>Schweinemedallions in feiner Rahmsoße</b> mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Wirsing-Möhren-Eintopf</b> mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	<b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La	<b>Hähnchenbrust</b> in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris	<b>Bratwurst vom Schwein in Soße</b> mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Panna cotta mit Himbeersoße</b> auf Keks 3,G,G1,Sb,M,Me,La,Sd 1510	
25.07.	● 4462	● 4176	● L 4610	● 4558	● 4798	L 4082	<b>Gurkensalat</b> 3, D810008	
<b>Sa*</b>	<b>Süßer Apfelmilchreis</b> mit Zimt und Zucker M,Me,La	<b>Scholle „Finkenwerder Art“</b> (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln 20,G,G1,K,Fi,M,Me,La	<b>Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße</b> dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung</b> dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La	<b>Gyrossuppe</b> mit Schweinegeschnetzeltem M,Me,La	<b>Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße</b> dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis	<b>Cappuccino-Pudding mit Karamellosoße</b> auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La 1509	
26.07.	● 4539	● 4427	L 4061	● L 4543	● 4630	L 4792	<b>Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing</b> Ei,M,Me,La D810006	
<b>So*</b>	<b>Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein</b> mit Rosenkohl und Speckklößen 20,G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	<b>Rindfleisch in Meerrettichsoße</b> mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La	<b>Hähnchen „Cordon bleu“</b> (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree 20,G,G1,M,Me,La	<b>Spinat-Käse-Strudel</b> dazu eine Reismudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Zwei Rinderrikadellen</b> auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S	<b>Sauerbraten vom Rind</b> in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S	<b>Erdbeer-Zitronen-Mousse</b> mit Biskuit G,G1,M,Me,La 1507	
27.07.	● 4117	● 4210	L 4770	● 4562	● 4013	L 4227	<b>Feldsalat mit Balsamico-Dressing</b> 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](http://www.ihr-menuservice.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 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 €

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

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

Änderungen vorbehalten