

Ihr Menüservice mit Herz



Ofenfrisch – dank Ofen an Bord!

Kalenderwoche: **23**

Menüangebot	1 11,49 € Herzhafte Menüs	2 12,29 € Feinschmecker Menüs	3 11,29 € Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	4 10,79 € Vegetarische Menüs	5 10,99 € Tagesempfehlung	6 9,99 € Kleine Mahlzeit	Dessert 0,89 € Salat 1,59 €
Mo	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4086 ● L	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4751 ● L	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4124 ● L	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn 4548 ● L	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La 4523 ● L	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree G,G1,M,Me,La,S,Sn 4790 ● L	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden G,G1,M,Me,La,(Sf),1 1508
01.06.							Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas Ei,M,Me,La,S D810007
Di	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein S,Sn,20,3 4606 ● L	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4202 ● L	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,F,M,Me,La 4429 ● L	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,S 4552 ● L	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S,Sn,3 4767 ● L	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4553 ● L	Schokoladenmousse mit Kirschkompott Sb,M,Me,La,(Sf),1 1504
02.06.							Bohnensalat D810013
Mi	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,M,Me,La,S,3 4378 ● L	Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4334 ● L	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott G,G1,Ei,M,Me,La,10 4524 ● L	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se 4508 ● L	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei 4001 ● L	Herzhafte Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,G1,Ei,S 4146 ● L	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden G,G1,Sb,M,Me,La,(Ei),1 1511
03.06.							Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810023
Do*	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G,G1,Sb,S 4445 ● L	Seelachs in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi 4407 ● L	Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4079 ● L	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln 4639 ● L	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,20 4164 ● L	Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei 4557 ● L	Apfel-Bananenmus (G),(M),(Me),(La),3 1557
04.06.							Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810021
Fr	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,G1,F,M,Me,La,Sn 4462 ● L	Schweinemedallions in feiner Rahmsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4176 ● L	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S 4610 ● L	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La 4558 ● L	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris 4798 ● L	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4082 ● L	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,(Sf),1,3 1510
05.06.							Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn D810024
Sa*	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La 4539 ● L	Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln G,G1,K,F,M,Me,La,20 4427 ● L	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4061 ● L	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La 4543 ● L	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetzeltem M,Me,La 4630 ● L	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis 4792 ● L	Cappuccino-Pudding mit Karamellosoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,(Ei),(Sf),1 1509
06.06.							Gurkensalat ³ D810008
So*	Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,20 4117 ● L	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La 4210 ● L	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree G,G1,M,Me,La,20 4770 ● L	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reinsnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße G,G1,Ei,M,Me,La,S 4562 ● L	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S 4013 ● L	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S 4227 ● L	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,(Sf),1 1507
07.06.							Karottensalat ³ D810009

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen Anzahl
Mo							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
01.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
06.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
07.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,50 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

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

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

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

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

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!
 Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 Euro.

- = Apfelkuchen^{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

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



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



Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	
							Salat	Kuchen
Mo								
08.06.								
Di								
09.06.								
Mi								
10.06.								
Do								
11.06.								
Fr								
12.06.								
Sa*								
13.06.								
So*								
14.06.								

Menü-angebot	1	11,49 €	2	12,29 €	3	11,29 €	4	10,79 €	5	10,99 €	6	9,99 €	Dessert 0,89 €
	Herzhafte Menüs	Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)		Vegetarische Menüs		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit		Dessert 0,89 €	
Mo	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small>	Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmecker-gemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch ⁵	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika ^{G,G1}	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Apfelmus ^{G1,(M),(Me),(La),3}						
08.06.	4419	4190	4645	4549	4780	4097	1552						
Di	Feines Hühnerfrikassee „Frühlingsart“ mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn,20</small>	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuter-spätzle <small>G,G1,Ei</small>	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La</small>	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken <small>G,G1,M,Me,La,S,20,3</small>	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks <small>G,G1,M,Me,La,(Sf),1</small>						
09.06.	4745	4211	4145	4551	4573	4573	1505						
Mi	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb}	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Traditionelle Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <small>G,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>G,G1,G3,M,Me,La,(Sf),1</small>						
10.06.	4153	4782	4053	4598	4074	4231	1503						
Do	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käse-soße <small>G,G1,M,Me,La,S,20,3</small>	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small>	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>G,G1,M,Me,La,10</small>	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small>	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La,(Sf),1}						
11.06.	4693	4182	4768	4576	4533	4434	1506						
Fr	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein <small>G,G1,Ei,S</small>	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small>	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La,10</small>	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden <small>G,G1,M,Me,La,(Sf),1</small>						
12.06.	4584	4402	4590	4683	4080	4163	1508						
Sa*	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>M,Me,La,S,20,3</small>	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <small>G,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>G,G1,M,Me,La,S</small>	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Butter-soße <small>G,G1,G3,M,Me,La,S</small>	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>S,Sn,20,3</small>	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden <small>G,G1,Sb,M,Me,La,(Ei),1</small>						
13.06.	4102	4203	4747	4556	4614	4515	1511						
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 Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small>	Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel <small>G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn</small>	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käse-soße mit Spinat <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small>	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rüben-gemüse, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small>	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <small>G,G1,M,Me,La,S</small>	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,(Sf),1,3</small>						
14.06.	4217	4319	4472	4595	4192	4755	1510						
							Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas <small>Ei,M,Me,La,S</small>	1510					
								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 1,50 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

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

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

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

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

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 Euro.

= Apfelkuchen^{G,G1,Ei,M,Me,La}
 = Kirschkuchen^{10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb}
 = Butterkuchen^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,SF1}

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

Änderungen vorbehalten

Ihr Menüservice mit Herz



Ofenfrisch - dank Ofen an Bord!

Kalenderwoche: 25

Menüangebot	1 11,49 € Mutters Küche	2 12,29 € Feinschmecker Menüs	3 11,29 € Zuckerarm und Bekömmlich	4 10,79 € Vegetarische Menüs	5 10,99 € Tagesempfehlung	6 9,99 € Einfach und Lecker	Dessert 0,89 € Salat 1,59 €
Mo 15.06.	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln 4754	Filettöpfchen Schweinemedailion und Hähnchenfilets in Feinschmecker-Soße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle 4126	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree 4080	Herzhafter Kartoffel-Rosenkohlauflauf mit Bergkäse-Soße, verfeinert mit Kürbis und Käse überbacken 4510	Gemüseintopf „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein 4612	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln 4096	Luftige Schokoladenmousse mit Soße 1506 Gurkensalat ³ D810008
Di 16.06.	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln 4282	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingsspüre 4770	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle 4147	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse 4598	Currywurst mit Kartoffelspalten 4088	Vegetarisches Kartoffelgulasch mit Paprika und Bohnen ⁵ 4619	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks 1510 Rotkrautsalat D810012
Mi 17.06.	Paniertes Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel 4472	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln 4201	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln 4766	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur 4558	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker 4539	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln 4011	Rhabarbermus ³ 1553 Feldsalat mit Balsamico-Dressing D810018
Do 18.06.	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein 4614	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln 4151	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln 4274	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis 4548	Gebratene Fischfrikadelle an cremigem Spinat und Frühlingsspüre 4408	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomatenwürfel-Garnitur 4301	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit 1507 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing D810019
Fr 19.06.	Deftiges Eisbein auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 4142	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf 4432	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott 4590	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln 4599	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken 4551	Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis 4788	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit 1509 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing D810024
Sa* 20.06.	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott 4525	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 4319	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchen-Nudeln 4006	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage 4683	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln 4131	Geschnittene Bockwurst vom Schwein mit Kartoffeln in würziger Soße „nach Art Kartoffelsalat“ verfeinert mit Gurken und Dill 4010	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks 1503 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing D810020
So* 21.06.	Fleischklößchen vom Schwein und Rind in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln 4004	Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln 4320	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln 4419	Zwei gerollte Palatschinken mit Gemüseeinlage in einer gekräuterten Tomaten-Frischkäsesoße 4520	Hähnchencurry „indischer Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis 4794	Schweinebraten in Soße mit Apfelrotkohl und Spätzle 4110	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks 1505 Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing D810022

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen Anzahl
Mo 15.06.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di 16.06.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi 17.06.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do 18.06.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr 19.06.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa* 20.06.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So* 21.06.							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,50 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

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

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

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, mild gewürzt und schonend zubereitet)
 ● = Zuckerarm (Menüs mit max. 5 g Zucker/100g)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen! Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 Euro.

☺ = Apfelkuchen^{G, G1, Ei, M, Me, La}
 ☺ = Kirschkuchen^{10, G, G1, Ei, M, Me, La, Sb}
 ☺ = Butterkuchen^{G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1}

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

Kunden-Nr. Tel.

Name

Straße, Hausnr.

Wohnort

Änderungen vorbehalten



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

Menü-angebot	1	2	3	4	5	6	Dessert 0,89 € Salat 1,59 €
	11,49 €	12,29 €	11,29 €	10,79 €	10,99 €	9,99 €	
Mo	Mutters Küche	Feinschmecker Menüs	Zuckerarm und Bekömmlich	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Einfach und Lecker	
22.06.	Nudelpfanne „asiatischer Art“ mit Hähnchenbruststückchen <small>G,G1,Ei,Sb</small> 4514	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,Sn</small> 4204	Frikadelle vom Schwein und Rind in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4093	Eieromelette auf Champignonrahmsoße mit grünen Bohnen und Röstkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4526	Rostbratwürstchen „Fränkischer Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <small>M,Me,La,3</small> 4021	Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln <small>G,G1,Ei,Sb</small> 4603	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden <small>G,G1,M,Me,La,1</small> 1508 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas <small>Ei,M,Me,La,S</small> D810007
23.06.	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4013	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4761	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen <small>M,Me,La,10</small> 4501	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4540	Gebratene Hähnchenfiletstücke in Parmesansoße mit buntem Möhrengemüse und Nudeln <small>G,G1,M,Me,La</small> 4750	Jagdwursttopf vom Schwein in milder Tomatensoße, dazu Spiralnudeln <small>G,G1,Sn,20,3</small> 4195	Schokoladenmousse mit Kirschkompott <small>Sb,M,Me,La,1</small> 1504 Bohnensalat D810013
24.06.	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4736	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle <small>G,G1,Ei,Sn,20</small> 4154	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch <small>G,G1,M,Me,La</small> 4645	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße <small>G,G1,M,Me,La</small> 4544	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis <small>G,G1,Ei,S</small> 4028	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott <small>G,G1,M,Me,La,9</small> 4513	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden <small>G,G1,Sb,M,Me,La,1</small> 1511 Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing <small>Sd,1,3</small> D810023
25.06.	Apfelstrudel mit Vanillesoße <small>G,G1,M,Me,La</small> 4512	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>M,Me,La</small> 4216	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüserais <small>M,Me,La,S,Sn</small> 4499	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4571	Dicke Rippe vom Schwein in herzhafter Bratensoße, mit grünen Bohnen und Kartoffelklößen <small>G,G3,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4111	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,G1,F,M,Me,La</small> 4403	Apfel-Bananenmus ³ 1557 Hanseatsalat mit Kräuter-Dressing <small>M,Me,La,S,Sn</small> D810021
26.06.	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit Wurzelgemüse und geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>M,Me,S,20,3</small> 4631	***Spargelmenü*** Weißer Stangenspargel in Soße à la Hollandaise mit Rührei und kleinen Kartoffeln mit Schale <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4503	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln <small>G,G1,F,M,Me,La,Sn</small> 4402	Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße, mit Kaisergemüse und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,S,Sn</small> 4527	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,S,20,3</small> 4365	Hähnchentopf mit Gemüserais <small>M,Me,La,S,Sn</small> 4769	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks <small>G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3</small> 1510 Gurkensalat ³ D810008
27.06.	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ in dunkler Bratensoße mit Blumenkohl und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,20</small> 4165	Lachsfilet in feiner Buttersoße mit Brokkoli und einer Reis-Wildreis-Kombination <small>G,G1,F,M,Me,La,S</small> 4454	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4095	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4387	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch <small>S,Sn</small> 4644	Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße mit Zucchini und Paprika <small>G,G1,M,Me,La</small> 4569	Cappuccino-Pudding mit Karamellosoße auf Biskuit <small>G,G1,Sb,M,Me,La,1</small> 1509 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <small>M,Me,La,S,Sn</small> D810024
28.06.	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse <small>F,M,Me,La</small> 4417	***Spargelmenü*** Weißer Stangenspargel mit Soße à la Hollandaise, dazu ein Schweineschnitzel und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4188	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit RosinensöÙe, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4260	Gebackener Kartoffelrösti mit Brokkoli und Blumenkohl in Käsesoße und Tomaten-Garnitur <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4589	Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße dazu Wirsinggemüse und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4347	Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße dazu Gemüserais <small>G,G1,Ei,S</small> 4077	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G,G1,M,Me,La,1</small> 1507 Feldsalat mit Balsamico-Dressing <small>Sd,1,3</small> D810018

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 1,50 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

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

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, mild gewürzt und schonend zubereitet)
● = Zuckerarm (Menüs mit max. 5 g Zucker/100g)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!
Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

= 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

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 Euro.

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

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

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

Änderungen vorbehalten

Ihr Menüservice mit Herz



Ofenfrisch - dank Ofen an Bord!

Kalenderwoche: 27

Menüangebot	1 11,49 €	2 12,29 €	3 11,29 €	4 10,79 €	5 10,99 €	6 9,99 €	Dessert 0,89 €
	Mutters Küche	Feinschmecker Menüs	Zuckerarm und Bekömmlich	Vegetarische Menüs	Tagesempfehlung	Einfach und Lecker	Salat 1,59 €
Mo	Cevapcici vom Rind auf Djuvec-Reis an cremiger Tzatziki-Soße mit Gurkenstreifen G, G1, Ei, M, Me, La, Sn 4027	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln ²⁰ 4799	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G, G1, F, M, Me, La 4429	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G, G1 4549	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein ^{5, Sn, 20, 3} 4606	Cremiges Rahmgemüse aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln G, G1, Ei, M, Me, La, S 4586	Apfelmus³ 1552 Karottensalat³ D810009
29.06.	●	♻️ ♻️ ♻️ ♻️ ♻️ ●	● L	♻️ ♻️ ●	♻️ ♻️ ♻️ ♻️ ●	♻️ ●	
Di	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sf, Sf2 4500	Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S 4334	Hackbraten vom Schwein und Rind in Kräutersauce dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn 4094	Ofennudeln mit vegetarischen Bällchen (auf Soja- und Weizenbasis) und Tomatensoße, garniert mit Käse G, G1, Ei, S, M, Me, La 4537	Seelachs in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ^{Fi} 4407	Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis G, G1, M, Me, La, S, Sn 4788	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G, G1, M, Me, La, 1} 1505 Rote Bete Salat D810010
30.06.	♻️ L	♻️ ●	♻️ ● L	♻️ ♻️ ●	♻️ ♻️ ● L	● L	
Mi	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln G, G1, S, 5 4444	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln G, G1, M, Me, La, S 4180	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln G, G1, Ei, M, Me, La, S 4693	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ^{Ei, M, Me, La} 4565	Spaghetti Bolognese mit Hackfleischsoße vom Rind und Schwein G, G1, Ei, S 4584	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln ^{G, G1, S, Sn} 4096	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G, G1, G3, M, Me, La, 1} 1503 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing M, Me, La, S, Sn D810019
01.07.	♻️ ●	♻️ ♻️ ●	● L	♻️ ♻️ ● L	♻️ ♻️ ♻️ ●	♻️ ♻️ ●	
Do	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln G, G1, M, Me, La, S 4153	Ente „asiatischer Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ^{Sb} 4781	Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn 4053	Gemüse-Maultaschen in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze G, G1, Ei, S 4399	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G, G1, Ei, M, Me, La 4516	Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs in Rahmsauce mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G, G1, F, M, Me, La, S 4431	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb, M, Me, La, 1} 1506 Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing ^{Sd, 1, 3} D810023
02.07.	♻️ ●	♻️ ♻️ ●	♻️ ● L	♻️ ♻️ ●	♻️ L	● L	
Fr	Rinderhackbällchen mit Sonnenblumenprotein in Champignon-Lauch-Rahmsauce und einer Nudel-Gemüse-Mischung G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn 4019	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße, dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln F, M, Me, La, Sn 4497	Schweineschnitzel in Rahmsauce dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S 4189	Vegetarischer Kohlrabi-Steckerrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln 4639	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüseris 4798	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott G, G1, M, Me, La, 10 4533	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden ^{G, G1, M, Me, La, 1} 1508 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing ^{M, Me, La, S, Sn} D810020
03.07.	●	♻️ ●	♻️ ● L	♻️ ♻️ ♻️ ● L	♻️ ♻️ ● L	♻️ ● L	
Sa*	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße G, G1, Ei, M, Me, La, S 4577	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln G, G1, M, Me, La, S, Sn, 20 4211	Panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt) mit Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree G, G1, M, Me, La, S 4747	Reibekuchen mit Apfelmus ^{G, G1, Ei} 4557	Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln G, G1, Ei, M, Me, La 4070	Gemüsesuppe Minestrone „italienischer Art“ mit Muschelnudeln, Gemüseeinlage und Kräutern verfeinert G, G1, S 4633	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden ^{G, G1, S, M, Me, La, 1} 1511 Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing ^{M, Me, La, S, Sn} D810022
04.07.	● L	♻️ ●	● L	♻️ ♻️ L	♻️ ●	♻️ ♻️ ●	
So*	Hähnchenfilets in cremiger Zwiebel-Soße mit Brokkoli-Gemüse und Spiralnudeln G, G1, M, Me, La 4777	Zarte Schweinefilets in feiner Rahmsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle G, G1, Ei, M, Me, La, S 4179	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße Ei, M, Me, La, S 4263	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken M, Me, La, S 4597	Geschnetzeltes vom Schwein in Soße „chinesischer Art“ mit Paprika und Bambusstreifen, dazu Langkornreis G, G1, S, 5 4128	Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn 4075	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{G, G1, S, M, Me, La, Sd, 1, 3} 1510 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas ^{Ei, M, Me, La, S} D810007
05.07.	●	♻️ ● L	♻️ ● L	♻️ ♻️ ●	♻️ ♻️ ●	♻️ ● L	

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	Anzahl
Mo							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30.06.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
01.07.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.07.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03.07.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.07.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05.07.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,50 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

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

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

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, mild gewürzt und schonend zubereitet)
 ● = Zuckerarm (Menüs mit max. 5 g Zucker/100g)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen! Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 Euro.

♻️ = Apfelmus³
 ♻️ = Kirschkuchen^{10, G, G1, Ei, M, Me, La, Sb}
 ♻️ = Butterkuchen^{G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sf, Sf1}

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 = 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.

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



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



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

Menü-angebot	1	11,49 €	2	12,29 €	3	11,29 €	4	10,79 €	5	10,99 €	6	9,99 €	Dessert 0,89 €
	Mutter's Küche		Feinschmecker Menüs		Zuckerarm und Bekömmlich		Vegetarische Menüs		Tagesempfehlung		Einfach und Lecker		Salat 1,59 €
Mo	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln <small>Fi,M,Me,La,S,Sn</small>		Kräftiger Burgunderbraten vom Rind dazu Rosenkohl und Spätzle <small>G,Gl,El,S,Sn,20</small>		Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <small>G,Gl,El,M,Me,La,S</small>		Herzhafter Bauernschmaus-Bratling aus Kartoffeln und Gemüse, mit Zwiebeln und Schnittlauch verfeinert, an Frühlingsgemüse und Honig-Senf-Dip <small>G,Gl,El,M,Me,La,Sn</small>		Herzhafte Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,Gl,El,M,Me,La,S,Sn</small>		Gemüse-Kartoffel-Eintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>S,20,3</small>		Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit <small>G,Gl,El,M,Me,La,1</small>
06.07.	4475		4268		4793		4541		4072		4601		1507 Weißkrautsalat ³ D810011
Di	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln		Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käse-Soße <small>G,Gl,El,M,Me,La,S,20,3</small>		Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree <small>G,Gl,El,M,Me,La,S,Sn</small>		Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße, mit Kaisergemüse und Kräuterspätzle <small>G,Gl,El,S,Sn</small>		Goldgelb gebackener Eierpannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung <small>G,Gl,El,M,Me,La,9</small>		Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree <small>G,Gl,El,M,Me,La</small>		Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit <small>G,Gl,El,Sb,M,Me,La,1</small>
07.07.	4759		4181		4080		4527		4542		4403		1509 Gurkensalat ³ D810008
Mi	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein <small>S,20,3</small>		Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln <small>G,Gl,El,M,Me,La,S</small>		Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ <small>G,Gl,El,M,Me,La,S,Sn</small>		Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip <small>G,Gl,El,M,Me,La,S</small>		Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln <small>El,M,Me,La,S</small>		Gemüsepfanne „asiatischer Art“ in süß-saurer Soße mit Langkornreis <small>G,Gl,El,Sb,Sn</small>		Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks <small>G,Gl,El,M,Me,La,1</small>
08.07.	4641		4224		4753		4576		4068		4339		1505 Hanseatsalat mit Kräuter-Dressing <small>M,Me,La,S,Sn</small> D810021
Do	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen <small>G,Gl,El,M,Me,La,S,20,3</small>		Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <small>G,Gl,El,S,Sn</small>		Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi <small>G,Gl,El,M,Me,La,Sn</small>		Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln <small>G,Gl,El,M,Me,La,S</small>		Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln <small>G,Gl,El,M,Me,La,S,Sn</small>		Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf ⁵		Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks <small>G,Gl,El,Sb,M,Me,La,1</small>
09.07.	4578		4220		4428		4554		4771		4608		1503 Feldsalat mit Balsamico-Dressing <small>Sd,1,3</small> D810018
Fr	Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck, dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln <small>G,Gl,El,M,Me,La,S,Sn,3</small>		Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen <small>G,Gl,El,Sb,El,M,Me,La,S</small>		Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott <small>G,Gl,El,M,Me,La,10</small>		Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße <small>G,Gl,El,M,Me,La</small>		Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <small>G,Gl,El,M,Me,La,S</small>		Hähnchentopf mit Gemüseris <small>M,Me,La,S,Sn</small>		Rhabarbermus ³ 1553
10.07.	4076		4121		4524		4321		4465		4769		Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing <small>M,Me,La,S,Sn</small> D810024
Sa*	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen dazu Salzkartoffeln <small>20,3</small>		Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <small>G,Gl,El,M,Me,La,S,Sn</small>		Klassischer Hühnersuppentopf <small>G,Gl,El</small>		Champignons in cremiger Soße dazu Spätzle <small>G,Gl,El,M,Me,La,S</small>		Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ⁵		Penne-Nudeln mit Hackfleischsoße vom Rind <small>G,Gl,El,M,Me,La</small>		Schokoladenmousse mit Kirschkompott <small>Sb,M,Me,La,1</small>
11.07.	4194		4752		4621		4587		4008		4596		1504 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing <small>M,Me,La,S,Sn</small> D810019
So*	Rindergulasch mit buntem Möhengemüse und Salzkartoffeln		Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln <small>G,Gl,El,M,Me,La,S,Sn</small>		Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,El,M,Me,La,S</small>		Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln <small>M,Me,La,S</small>		Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,Gl,El,M,Me,La,S</small>		Frikadelle vom Schwein sin Pfeffersoße mit Erbsen und Spinalnudeln <small>G,Gl,El,M,Me,La,S,Sn</small>		Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden <small>G,Gl,El,Sb,M,Me,La,1</small>
12.07.	4226		4420		4123		4574		4458		4011		1511 Karottensalat ³ D810009

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

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

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,50 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

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

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, mild gewürzt und schonend zubereitet)
 ● = Zuckerarm (Menüs mit max. 5 g Zucker/100g)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

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

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 Euro.

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

Änderungen vorbehalten

Ihr Menüservice mit Herz



Ofenfrisch - dank Ofen an Bord!

Kalenderwoche: **29**

Menüangebot	1 11,49 € Mutters Küche	2 12,29 € Feinschmecker Menüs	3 11,29 € Zuckerarm und Bekömmlich	4 10,79 € Vegetarische Menüs	5 10,99 € Tagesempfehlung	6 9,99 € Einfach und Lecker	Dessert 0,89 € Salat 1,59 €
Mo	Feines Hühnerfricassee „Frühlingsart“ mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,S 4745	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4272	Panierte Alaska-Seelachshappen dazu Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip G,G1,F,M,Me,La,Sn 4462	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckerrübe 4628	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße G,G1,Ei,M,Me,La,20 4507	Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4075	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden G,G1,M,Me,La,1 1508 Rote Bete Salat D810010
13.07.	☒ ● L	●	● L	☒ ☒ ● L	☒ ●	☒ ● L	
Di	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1 4509	Zwei gegrillte Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße, dazu eine Gemüse-Nudel-Mischung G,G1,M,Me,La,S 4783	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4297	Hirtenkäse auf Ratatouille-Gemüse „mediterraner Art“ dazu Kräuter-Kartoffeln M,Me,La 4528	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree M,Me,La,S,20,3 4102	Weißer-Bohnen-Eintopf mit Speck ⁵ 4611	Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sb,M,Me,La,1 1506 Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas Ei,M,Me,La,S D810007
14.07.	☒	☒ ●	● L	☒ ☒ ●	☒ ☒ ●	☒ ☒ ●	
Mi	Klassischer Leberkäse vom Schwein und Rind mit Bratensoße, dazu Rahmsauerkraut und Stampfkartoffeln M,Me,La,S,Sn,20,3 4005	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4166	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S 4610	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,S 4552	Gebratene Hähnchenfiletstücke in Parmesansoße mit buntem Möhrengemüse und Nudeln G,G1,M,Me,La 4750	Feines Fischfricassee vom Alaska-Seelachs in Rahmsoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis G,G1,F,M,Me,La,S 4431	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,1 1507 Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810020
15.07.	☒ ☒ ●	☒ ●	☒ ☒ ● L	☒ ☒ ● L	● L	● L	
Do	Herzhafte Bauernfrkadelle vom Schwein und Rind mit Sonnenblumenprotein in Zwiebelsoße, an Wirsinggemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn 4009	Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln G,G1,K,F,M,Me,La,20 4427	Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4078	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturrell“ und kleine Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La 4543	Herzhafter Rindfleischtopf mit Spätzle G,G1,Ei 4247	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott G,G1,M,Me,La,9 4513	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3 1510 Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn D810022
16.07.	☒ ●	☒ ●	☒ ● L	☒ ● L	☒ ●	☒ ● L	
Fr	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „mediterraner Art“ mit Grill-Gemüse, dazu Kartoffelwürfel ^{Fi} 4421	Schweinegeschnetzeltes in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleinen Kartoffelrösti M,Me,La,Sn,20 4198	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,S 4739	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se 4508	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La 4523	Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße dazu Gemüseris G,G1,Ei,S 4077	Apfel-Bananenmus ³ 1557 Bohnensalat D810013
17.07.	☒ ☒ ●	☒ ☒ ●	☒ ● L	☒ ●	☒ L	☒ ☒ ● L	
Sa*	Zwei Kohlroutaden vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4086	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße an cremigem Spinat und Salzkartoffeln G,G1,F,M,Me,La,S 4410	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn 4158	Herzhafter Spätzlepfanne mit Champignons, Wirsing und Möhren, in cremiger Bergkäse-soße, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me,La 4572	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelbällchen und einer Frühlingszwiebel-Garnitur G,G1,M,Me,La 4668	Cremiges Rahmgemüse aus Möhren, Blumenkohl und Bohnen mit Kerbel verfeinert, dazu bunte Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4586	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel-Boden G,G1,Sb,M,Me,La,1 1511 Mischsalat „Pariser Art“ mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3} D810023
18.07.	☒ ●	● L	☒ ☒ ● L	☒ ● L	☒ ●	☒ ●	
So*	Deftiger Schweinebraten mit Rosenkohl und Speckklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,20 4117	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpferspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4254	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn 4023	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,M,Me,La 4594	Panierter Alaska Seelachs mit Erbsen und Möhren in Butter-soße, dazu Frühlingspüree G,G1,F,M,Me,La,S 4423	Hähnchenfilets in einer süß-sauren Soße „asiatischer Art“ mit Langkornreis ^{Sb} 1509 Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810021	
19.07.	☒ ☒ ●	● L	☒ ● L	☒ ● L	☒ ●	☒ ☒ ●	

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen Anzahl
Mo							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13.07.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14.07.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15.07.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16.07.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17.07.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sa*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18.07.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
So*							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19.07.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,50 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

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

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

Menüservice apétito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, mild gewürzt und schonend zubereitet)
 ● = Zuckerarm (Menüs mit max. 5 g Zucker/100g)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!
 Tragen Sie bitte die gewünschte Anzahl neben der entsprechenden Abbildung im Bestellschein ein!

- = 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}

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 Euro.

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 = 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-menuservice.de/diakonie-bad-bentheim
 oder QR-Code scannen



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

Menü-angebot	1	11,49 €	2	12,29 €	3	11,29 €	4	10,79 €	5	10,99 €	6	9,99 €	Dessert 0,89 €									
	Mutters Küche	Feinschmecker Menüs		Zuckerarm und Bekömmlich		Vegetarische Menüs		Tagesempfehlung		Einfach und Lecker		Salat 1,59 €										
Mo	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße dazu eine Gemüse-mischung und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S}		4754	Filettöpfchen Schweinemedaillon und Hähnchenfilets in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		4126	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}		4080	Herzhafter Kartoffel-Rosenkohlaufauf mit Bergkäsesoße, verfeinert mit Kürbis und Käse überbacken ^{G,G1,M,Me,La}		4510	Gemüseintopf „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S}		4612	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln ^{G,G1,S,Sn}		4096	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La,1}	1506	Gurkensalat ³	D810008
20.07.																						
Di	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}		4282	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree ^{G,G1,M,Me,La,20}		4770	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei}		4147	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		4598	Currywurst mit Kartoffelspalten ^{Sn,3}		4088	Vegetarisches Kartoffelgulasch mit Paprika und Bohnen ⁵		4619	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3}	1510	Rotkrautsalat	D810012
21.07.																						
Mi	Paniertes Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn}		4472	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}		4201	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn,3}		4766	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		4558	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker ^{M,Me,La}		4539	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spinalnudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}		4011	Rhabarbermus ³	1553	Feldsalat mit Balsamico-Dressing ^{Sd,1,3}	D810018
22.07.																						
Do	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3}		4614	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}		4151	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln ^{G,G1,S,Sn}		4274	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkorreis ^{G,G1,M,Me,La,Sn}		4548	Gebratene Fischfrikadelle an cremigem Spinat und Frühlingspüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}		4408	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomatenwürfel-Garnitur ^{G,G1,M,Me,La,S}		4301	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,G1,M,Me,La,1}	1507	Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn}	D810019
23.07.																						
Fr	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ^{M,Me,La,20,3}		4142	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf ^{Fi,M,Me,La,Sn}		4432	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La,10}		4590	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}		4599	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken ^{G,G1,M,Me,La,S,20,3}		4551	Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}		4788	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1}	1509	Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn}	D810024
24.07.																						
Sa*	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		4525	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		4319	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		4006	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage ^{G,G1,M,Me,La,S}		4683	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spinalnudeln ^{G,G1,Sn,20}		4131	Geschnittene Bockwurst vom Schwein mit Kartoffeln in würziger Soße „nach Art Kartoffelsalat“ verfeinert mit Gurken und Dill ^{S,Sn,20,3}		4010	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,G1,G3,M,Me,La,1}	1503	Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn}	D810020
25.07.																						
So*	Fleischklößchen vom Schwein und Rind in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spinalnudeln ^{G,G1,Ei}		4004	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}		4320	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln ^{Fi,M,Me,La,S,Sn}		4419	Zwei gerollte Palatschinken mit Gemüsefüllung in einer gekräuterten Tomaten-Frischkäsesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		4520	Hähnchencurry „indischer Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn}		4794	Schweinebraten in Soße mit Apfelrotkohl und Spätzle ^{G,G1,Ei}		4110	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,G1,M,Me,La,1}	1505	Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn}	D810022
26.07.																						

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 1,50 € pro Menü. An nicht bundeseinheitlichen Feiertagen wird dieser Zuschlag nur in den jeweiligen Bundesländern, in denen ein Feiertag ist, berechnet.

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

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

Menüservice appetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

Wählen Sie Ihre Kostform: L = Angepasste Vollkost (leicht bekömmliche Menüs, mild gewürzt und schonend zubereitet)
 ● = Zuckerarm (Menüs mit max. 5 g Zucker/100g)

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

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

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 Euro.

- = Apfelkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La}
- = Kirschkuchen ^{10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb}
- = Butterkuchen ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,SF1}

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

Änderungen vorbehalten