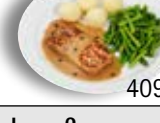
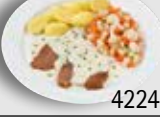


Ihr Menüservice mit Herz



Ofenfrisch – dank Ofen an Bord!

Menü-angebot	1	11,05 €	2	11,85 €	3	10,85 €	4	10,35 €	5	10,55 €	6	9,65 €	Dessert 0,89 €
	Herzhafte Menüs		Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)		Vegetarische Menüs		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit		Salat 1,59 €
Mo	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S  4282		Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln G,G1,F,M,Me,La  4426		Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn  4275		Spätzlepfanne mit Rübensgemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me  4575		Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ^S  4030		Hausgemachte Erbsensuppe mit Bockwurst vom Schwein ^{S,Sn,20,3}  5613		Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,1 1507
17.11.	 ● L		 ● L		 ● L		 ●		 ●		 ●		Weißkrautsalat ³ D810011
Di	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3  4578		Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S  4255		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumenkompott G,G1,M,Me,La,9  4513		Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La  4544		Deftiges Eisbeinflisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree M,Me,La,20,3  4144		Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm-Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis G,G1,M,Me,La,S,Sn  4744		Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,1 1509
18.11.	 ●		● L		 ● L		 ●		 ●		● L		Gurkensalat ³ D810008
Mi*	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1  4509		Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S  4159		Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,S,Sn  4778		Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S  4574		Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S  4002		Schweinehacksteak in pikanter Bratensoße mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn  4099		Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks G,G1,M,Me,La,1 1505
Buß- u. Betttag 19.11.	 ●		 ●		 ● L		 ● L		 ● L		 ●		Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810021
Do	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S  4224		Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S  4784		Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln F,M,Me,La,S,Sn  4474		Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße G,G1,M,Me,La  4545		Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,Sn  4018		Champignons in Rahmsoße dazu Serviettenknödel G,G1,Ei,M,Me,La,S  4580		Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La,1 1503
20.11.	●		 ●		 ● L		 ● L		 ●		 ●		Feldsalat mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810018
Fr	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kartoffelwürfel ^{Fi}  4406		Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S  4320		Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln G,G1,Ei,S,Sn  4023		Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S  4599		Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S  4458		Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,20,3  4199		Rhabarbermus ³ 1553
21.11.	 ●		 ●		 ● L		 ● L		 ● L		 ●		Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn D810024
Sa*	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S  4796		Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln G,G1,F,M,Me,La,S,Sn  4420		Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch ^{S,Sn}  4644		Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübensgemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf G,G1,G4,M,Me,La,S  4593		Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis ^{Sn}  4138		Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhren-gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,20  4022		Schokoladenmousse mit Kirschkompott Sb,M,Me,La,1 1504
22.11.	● L		● L		 ● L		 ●		 ●		 ● L		Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810019
So*	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn  4162		Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamicosoße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S  4308		Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S  4151		Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La  4570		Nudelpfanne „Asiatische Art“ mit Hähnchenbruststückchen G,G1,Ei,Sb  4514		Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf G,G1,G2,M,Me,La,Sn  4212		Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel G,G1,Sb,M,Me,La,1 1511
Toten-sonntag 23.11.	 ●		 ●		 ● L		 ●		 ●		● L		Karottensalat ³ D810009

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

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

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

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

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

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

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 Euro.

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

Änderungen vorbehalten

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

Menü-Service Diakonie Bad Bentheim

Bestellschein

Kalenderwoche: 47

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	Anzahl
Mo							☐	 ☐
17.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	 ☐
Di							☐	 ☐
18.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	 ☐
Mi*							☐	 ☐
Buß- u. Betttag 19.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	 ☐
Do							☐	 ☐
20.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	 ☐
Fr							☐	 ☐
21.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	 ☐
Sa*							☐	 ☐
22.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	 ☐
So*							☐	 ☐
Toten-sonntag 23.11.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	 ☐

Kunden-Nr. _____ Tel. _____

Name _____

Straße, Hausnr. _____

Wohnort _____

Kalenderwoche: 48

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:



gGmbH Bad Bentheim

Tel.: 05971 80208420 • Mo. – Fr. 8:00 bis 18:00 Uhr
www.ihr-menueservice.de/diakonie-bad-bentheim
menueservice@apetito.deWir bringen Ihnen den Genuss ins Haus.
Guten Appetit.
Jetzt auch online bestellbar unter:
www.ihr-menueservice.de/diakonie-bad-bentheim
oder QR-Code scannen

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen Anzahl
Mo								
24.11.								
Di								
25.11.								
Mi								
26.11.								
Do								
27.11.								
Fr								
28.11.								
Sa*								
29.11.								
So*								
1. Advent 30.11.								

Menü-angebot	1 11,05 € Herzhafte Menüs	2 11,85 € Feinschmecker Menüs	3 10,85 € Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	4 10,35 € Vegetarische Menüs	5 10,55 € Tagesempfehlung	6 9,65 € Kleine Mahlzeit	Dessert 0,89 € Salat 1,59 €
Mo	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Ei,M,Me,La,S	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße G,G1,M,Me,La,S	Erbentaler in Mehrsaatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis G,G1,M,Me,La	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott G,G1,M,Me,La,10	Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln G,G1	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La,1
24.11.	4069	4183	4761	4592	4533	4229	1508
Di	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln G,G1,M,Me,La	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S	Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftigem Bauernwurst vom Schwein S,20,3	Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La	Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sb,M,Me,La,1
25.11.	4776	4120	4297	4571	4641	4430	1506
Mi	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen, dazu Salzkartoffeln 20,3	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln G,G1,Ei,M,Me,La,S	Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüsereis M,Me,La,S,Sn	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La	Goldgelbes Rührei mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree Ei,M,Me,La	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,1
26.11.	4197	4273	4400	4628	4415	4581	1507
Do	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein M,Me,La,S,20,3	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,S	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken G,G1,Ei,M,Me,La,S	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße G,G1,Ei,M,Me,La,20	Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,S,Sn	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3
27.11.	4609	4740	4095	4585	4507	4060	1510
Fr	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2	Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen, Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln Fi,M,Me,La,Sn	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln M,Me,La,S,Sn	Linsenbällchen mit einer Perludel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn	Apfel-Bananenmus ³
28.11.	4500	4494	4158	4555	4732	4219	1557
Sa*	Panierter Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree G,G1,Fi,M,Me,La,S	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S	Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße G,G1,Ei,M,Me,La	Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße G,G1,Ei,M,Me,La	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung G,G1,Ei,M,Me,La,9	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La,1
29.11.	4425	4765	4612	4321	4045	4542	1511
So*	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,Ei,M,Me,La,S	Filettöpfchen (Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf Fi,M,Me,La,Sn	Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln G,G1,Sn,20	Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeinlage dazu bunter Gemüsereis G,G1,M,Me,La,S	Cappuccino-Pudding mit Karamelloße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,1
1. Advent 30.11.	4260	4127	4432	4387	4131	4797	1509

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

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

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

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

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

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

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

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 Euro.

= Apfelkuchen G,G1,Ei,M,Me,La
= Kirschkuchen 10,G,G1,Ei,M,Me,La,Sb
= Butterkuchen G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen. Zudem haben Sie ein Auskunftsrecht und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten. Es gelten Datenschutzrichtlinien unter www.ihr-menueservice.de/datenschutz1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ☞ = mit Alkohol ☞ = vegetarisch ☞ = ohne Gluten lt. Rezeptur ☞ = ohne Laktose lt. Rezeptur ☞ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g ☞ = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei=Eier E=Erdnüsse Fi=Fische G=Gluten G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer K=Krebstiere M=Milch (einschließlich Laktose) Me=Milcheiweiß La=Laktose S=Sellerie Sb=Soja Sd=Schwefeldioxid u. Sulfite Sf=Schalenfrüchte Sf1=Mandeln Sf2=Haselnüsse Sn=Senf Weitere Zutaten- und Nährwertinformationen gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der kostenfreien Tel.-Nr. 0800 2738486. Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden. Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Liste unserer Menüs mit Kohlenhydrat- und BE-Angaben zu.

Änderungen vorbehalten

Menüservice der apetito AG in Kooperation mit:

Diakonischer Dienst

gGmbH Bad Bentheim

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

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

menueservice@apetito.de

Ihr Menüservice mit Herz

Ofenfrisch – dank Ofen an Bord!

Menü-angebot	1	11,05 €	2	11,85 €	3	10,85 €	4	10,35 €	5	10,55 €	6	9,65 €	Dessert 0,89 €
	Herzhafte Menüs		Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)		Vegetarische Menüs		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit		Salat 1,59 €
Mo	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße G,G1,Ei,M,Me,La		Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse Fi,M,Me,La		Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln		Spaghetti mit grünem Pesto mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree G,G1,Ei,M,Me,La,S		Currywurst mit Kartoffelspalten Sn,3		Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln G,G1,M,Me,La		Luftige Schokoladenmousse mit Soße Sb,M,Me,La,1
01.12.	 4516		 4417		 4226		 4540		 4088		 4762		Gurkensalat ³
Di	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis G,G1,Ei,S		Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn		Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn		Feine Gemüseauswahl vom Schwein in pikanter Paprika-soße mit Kräuter-Kartoffeln G,G1,Ei		Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprika-soße mit Kräuter-Kartoffeln G,G1,Ei		Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße G,G1,Ei,M,Me,La		Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3
02.12.	 4026		 4221		 4778		 4594		 4024		 4502		Rotkrautsalat
Mi	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Milchreis mit fruchtigen Mandarinen M,Me,La,10		Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ G,G1,M,Me,La		Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingsschneepflanze G,G1,M,Me,La		Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn		Rhabarbermus ³
03.12.	 4098		 4748		 4501		 4591		 4668		 4233		Feldsalat mit Balsamico-Dressing Sd,1,3
Do	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse-mischung und Salz-kartoffeln M,Me,La,S		Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffel-rösti G,G1,M,Me,La,S,Sn,20		Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße G,G1,Ei,M,Me,La,S		Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampf-kartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S		Apfelstrudel mit Vanillesoße G,G1,M,Me,La		Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senfsoße mit buntem Gemüseris G,G1,Fi,M,Me,La,S,Sn		Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,1
04.12.	 4758		 4108		 4577		 4554		 4512		 4493		Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn
Fr	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpfle-spätzle G,G1,Ei,Sn,20		Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salz-kartoffeln ²⁰		Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln G,G1,Fi,M,Me,La,S		Cremiges Champignonragout mit Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weiß-kohl-Gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn		Vegetarischer Möhreintopf mit feinen Kartoffelwürfeln		Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,1
05.12.	 4154		 4785		 4465		 4587		 4081		 4603		Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn
Sa*	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rüben-gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,3		Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosen-kohl und Spätzle G,G1,Ei,S,Sn,20		Klassischer Hühnersuppentopf G,G1,Ei		Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur		Alaska-Seelachs in Senf-Butter-soße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Ris-Bisi G,G1,Fi,M,Me,La,Sn		Leberklöße auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree G,G1,Ei,M,Me,La		Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La,1
06.12.	 4076		 4269		 4621		 4560		 4433		 5028		Gärtnerinsalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn
So*	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße Ei,M,Me,La,S		***Premium-Menü*** Zarter Kalbsbraten „à l'orange“ mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S		Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S		***NEU*** Ravioloni mit Steinpilz-Füllung gefüllte Nudeln in cremiger Käsesoße, mit Pfifferlingen verfeinert G,G1,Ei,M,Me,La,S		Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln		Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln		Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks G,G1,M,Me,La,1
2. Advent 07.12.	 4263		 4326		 4189		 4504		 4759		 4168		Mischsalat Exquisit mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn

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

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

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

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

Wählen Sie Ihre Kostform:

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

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

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

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

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 Euro.

🍏 = Apfelkuchen G,G1,Ei,M,Me,La

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

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

Änderungen vorbehalten

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



Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen Anzahl
Mo								
08.12.								
Di								
09.12.								
Mi								
10.12.								
Do								
11.12.								
Fr								
12.12.								
Sa*								
13.12.								
So*								
3. Advent 14.12.								

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

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

Menü-angebot	1 11,05 € Herzhafte Menüs	2 11,85 € Feinschmecker Menüs	3 10,85 € Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	4 10,35 € Vegetarische Menüs	5 10,55 € Tagesempfehlung	6 9,65 € Kleine Mahlzeit	Dessert 0,89 € Salat 1,59 €
Mo	Zwei Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße mit Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4086	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4751	Rahmgeschnetztes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilien-kartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4124	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis G,G1,M,Me,La,Sn 4548	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott G,G1,Ei,M,Me,La 4523	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffel-püree G,G1,M,Me,La,S,Sn 4790	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln G,G1,M,Me,La,1 1508
08.12.							Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas Ei,M,Me,La,S D810007
Di	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein S,Sn,20,3 4606	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4202	Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Rahmspinat und Kartoffelpüree G,G1,Fi,M,Me,La 4429	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,G1,S 4552	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salz-kartoffeln M,Me,La,S,Sn,3 4767	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel G,G1,M,Me,La,S,Sn 4553	Schokoladenmousse mit Kirschkompott Sb,M,Me,La,1 1504
09.12.							Bohnensalat D810013
Mi	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbrat-wurst, Rinder-frikadelle und Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,M,Me,La,S,3 4378	Kalbsgeschnetztes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4334	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott G,G1,Ei,M,Me,La,10 4524	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se 4508	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln G,G1,Ei 4001	Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,G1,Ei,S 4146	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümeln G,G1,Sb,M,Me,La,1 1511
10.12.							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	Seelachs in Kräutermarinade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Fi 4407	Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4079	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffel-würfeln 4639	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumen-kohl in Soße und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,20 4164	Reibekuchen mit Apfelmus G,G1,Ei 4557	Apfel-Bananenmus ³ 1557
11.12.							Hanseatensalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810021
Fr	Panierte Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Petersilien-kartoffeln mit würzigem Dip G,G1,Fi,M,Me,La,Sn 4462	Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrot-kohl und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4176	Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein G,G1,Ei,S 4610	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur G,G1,Ei,M,Me,La 4558	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis 4798	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4082	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3 1510
12.12.							Gurkensalat ³ D810008
Sa*	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker M,Me,La 4539	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln G,G1,K,Fi,M,Me,La,20 4427	Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4061	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und klei-ne Kartoffeln mit Schale G,G1,Ei,M,Me,La 4543	Gyrossuppe mit Schweinegeschnetztem M,Me,La 4630	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis 4792	Cappuccino-Pudding mit Karamellosoße auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,1 1509
13.12.							Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing M,Me,La,S,Sn D810024
So*	Seelachsfilet in einer Tomaten-soße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse (aus nachhaltiger Fisch-wirtschaft) dazu Kartoffelwürfel Fi 4406	***Premium-Menü*** Schweineroulade in herz-hafter Bratenjus mit Rosenkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn,20 4105	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähn-chenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree G,G1,M,Me,La,20 4770	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reissnudelpfanne mit Gemüse „medi-terrane Art“ und Tomatensoße G,G1,M,Me,La,S 4562	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffel-scheiben G,G1,Ei,M,Me,La,S 4013	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S 4227	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,1 1507
3. Advent 14.12.							Feldsalat mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810018

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

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

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

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

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

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

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

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 Euro.

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

Änderungen vorbehalten

1 = mit Farbstoff 2 = konserviert 3 = mit Antioxidationsmittel 9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 20 = mit Nitritpökelsalz ☞ = mit Alkohol ☞ = vegetarisch ☞ = ohne Gluten lt. Rezeptur ☞ = ohne Laktose lt. Rezeptur ☞ = Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g
☞ = enthält Zutaten vom Schwein Enthaltene Allergene: Ei=Eier E=Erdnüsse Fi=Fische G=Gluten G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer K=Krebstiere M=Milch (einschließlich Laktose) Me=Milchweibei 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.

*Ofenfrisch -
dank Ofen
an Bord!*

Kalenderwoche: 51

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	Anzahl
Mo							☐	 ☐
15.12.							☐	 ☐
Di							☐	 ☐
16.12.							☐	 ☐
Mi							☐	 ☐
17.12.							☐	 ☐
Do							☐	 ☐
18.12.							☐	 ☐
Fr							☐	 ☐
19.12.							☐	 ☐
Sa*							☐	 ☐
20.12.							☐	 ☐
So*							☐	 ☐
4. Advent 21.12.							☐	 ☐

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

Änderungen vorbehalten

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.



Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen Anzahl
Mo								
22.12.								
Di								
23.12.								
Mi								
Heiligabend 24.12.								
Do*								
1. Weih- nachtstag 25.12.								
Fr*								
2. Weih- nachtstag 26.12.								
Sa*								
27.12.								
So*								
28.12.								

Menü- angebot	1 11,05 € Herzhafte Menüs	2 11,85 € Feinschmecker Menüs	3 10,85 € Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)	4 10,35 € Vegetarische Menüs	5 10,55 € Tagesempfehlung	6 9,65 € Kleine Mahlzeit	Dessert 0,89 € Salat 1,59 €
Mo	Rinderleber „Berliner Art“ mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4282	Schlemmerschnitte „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), dazu eine Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln G,G1,F,M,Me,La 4426	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Pflaumen-kompott G,G1,M,Me,La,9 4513	Spätzlepfanne mit Rübensgemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse G,G1,Ei,M,Me 4575	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis ^S 4030	Herzhafte Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle G,G1,Ei,S 4146	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit G,G1,M,Me,La,1 1507
22.12.	☒ ●	● L	☒ ● L	☒ ●	☒ ●	☒ ● L	Weißkrautsalat ³ D810011
Di	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen G,G1,Ei,M,Me,La,S,20,3 4578	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4320	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis M,Me,La,Sn 4778	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße G,G1,M,Me,La 4544	Deftiges Eisbeinflisch auf herzhafte Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree M,Me,La,20,3 4144	Hausgemachte Erbsensuppe mit Bockwurst vom Schwein S,Sn,20,3 5613	Cappuccino-Pudding mit Karamellsauce auf Biskuit G,G1,Sb,M,Me,La,1 1509
23.12.	☒ ●	☒ ●	☒ ● L	☒ ●	☒ ●	☒ ●	Gurkensalat ³ D810008
Mi	Hähnchenbrust in Rahmsauce dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle G,G1,Ei,M,Me,La,S 4796	***Weihnachts-Menü*** Klassische Entenkeule in Bratensoße dazu Rotkohl und Kartoffelklöße G,G1,M,Me,La,Sn 4314	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln G,G1,S,Sn 4275	Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel G,G1,Ei,M,Me,La 4570	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,20 4164	Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis 4792	Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks G,G1,M,Me,La,1 1505
Heiligabend 24.12.	● L	☒ ● L + 2,00 €	☒ ● L	☒ ●	☒ ●	☒ ● L	Hanseatsalat mit Kräuter-Dressing M,Me,La,S,Sn D810021
Do*	Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4693	***Weihnachts-Menü*** Schweineroulade in herzhafter Bratensoße mit Rosenkohl und Salzkartoffeln G,G1,S,Sn,20 4105	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4124	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S 4554	Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4458	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle G,G1,Ei,S 4227	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks G,G1,G3,M,Me,La,1 1503
1. Weih- nachtstag 25.12.	● L	☒ ●	☒ ● L	☒ ● L	● L	☒ ● L	Feldsalat mit Balsamico-Dressing Sd,1,3 D810018
Fr*	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsauce mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4224	***Weihnachts-Menü*** Geschnittene Gänsebrust in herzhafter Apfel-Preiselbeersauce mit Rotkohl und Speckklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,20 4349	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit natürlichen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree G,G1,M,Me,La,20 4770	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S 4574	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersauce (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi G,G1,F,M,Me,La,Sn 4433	Saftiges Kasseler in Bratensoße mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,20,3 4199	Rhabarbermus ³ 1553
2. Weih- nachtstag 26.12.	●	☒ ●	☒ ● L	☒ ● L	● L	☒ ●	Farmersalat mit Karotten, Weißkohl, Ananas Ei,M,Me,La,S D810007
Sa*	Süßer Kirschmichel mit Vanillesauce G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf1 4509	Kap-Seehecht in Sauerrahmsauce (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu eine bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln G,G1,F,M,Me,La,S,Sn 4420	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch S,Sn 4644	Trivellnudeln mit grünem Gemüsemix in Joghurtsauce G,G1,M,Me,La 4545	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln M,Me,La,S,Sn,3 4767	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhren-gemüse und Stampfkartoffeln G,G1,Ei,M,Me,La,S,20 4022	Schokoladenmousse mit Kirschkompott Sb,M,Me,La,1 1504
27.12.	☒	● L	☒ ● L	☒ ● L	☒ ● L	☒ ● L	Rote Bete Salat D810010
So*	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln G,G1,M,Me,La,S,Sn 4162	Zwei Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti G,G1,M,Me,La,S 4784	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln G,G1,M,Me,La,S 4151	Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübensgemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf G,G1,G4,M,Me,La,S 4593	Gyros vom Schwein auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüserais Sn 4138	Zartes Rindergeschnetzeltes mit Rotkohl und Kartoffelklößen G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 4219	Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel G,G1,Sb,M,Me,La,1 1511
28.12.	☒	☒ ●	☒ ● L	☒ ●	☒ ●	● L	Karottensalat ³ D810009

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

Ihr Menüservice
mit Herz



Ofenfrisch –
dank Ofen
an Bord!

Menü- angebot	1	11,05 €	2	11,85 €	3	10,85 €	4	10,35 €	5	10,55 €	6	9,65 €	Dessert 0,89 €
	Herzhafte Menüs		Feinschmecker Menüs		Klassisch und Bekömmlich (mit Informationen für Diabetiker)		Vegetarische Menüs		Tagesempfehlung		Kleine Mahlzeit		Salat 1,59 €
Mo	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit geschnittener Mettwurst vom Schwein ^{M,Me,La,S,20,3}		Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,S}		Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampf- kartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten- Basilikumsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel- Kompott ^{G,G1,M,Me,La,10}		Panierte Fischstäbchen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffel- püree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}		Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel ^{G,G1,M,Me,La,1} 1508
29.12.	4609		4740		4095		4321		4533		4430		Bohnensalat D810013
Di	Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse- Nudeln ^{G,G1,M,Me,La}		Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel- Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen ^{G,G1,G3,Ei,M,Me,La,S}		Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein ^{G,G1,Ei,S}		Linsenbällchen mit einer Perlnerudel-Gemüse-Pfanne dazu ein cremiger Joghurt-Dip ^{G,G1,G4,Ei,M,Me,La,S}		Rinderfrikadelle „Griechische Art“ dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilien- kartoffeln ^{G,G1,S,Sn}		Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La,1} 1506
30.12.	4776		4120		4612		4555		4045		4060		Rotkrautsalat D810012
Mi	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße mit Frühlings- gemüse und Peter- silienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}		Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahm- soße mit Garten- gemüse und Band- nudeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Früchten, dazu Gemüserais ^{M,Me,La,S,Sn}		***NEU*** Ravioloni mit Steinpilz-Füllung gefüllte Nudeln in cremiger Käsesoße, mit Pfifferlingen verfeinert ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Gebratene Fischfrikadelle (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La}		Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle ^{G,G1,Ei,S}		Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,G1,M,Me,La,1} 1507
Silvester 31.12.	4153		4273		4400		4504		4415		4146		Gärtnerinsalat mit Kräuter- Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810020
Do*	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		***Neujahrs-Menü*** Wildlachs (aus nachhaltiger Fisch- wirtschaft) in Weiß- wein-Sahnesoße mit Spinat und Petersilien- kartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}		Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße ^{G,G1,M,Me,La,S}		Erbstentaler in Mehrraatenpanade dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüserais ^{G,G1,M,Me,La}		Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Rinderroulade mit Hackfleischfüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf- Stampf ^{G,G1,G2,M,Me,La,Sn}		Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3} 1510
Neujahr 01.01.	4260		4405		4761		4592		4732		4212		Mischsalat Exquisit mit Joghurt- Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810022
Fr	Topfenknödel mit Nougatcreme- füllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer- Erdbeer-Grütze ^{G,G1,Ei,M,Me,La,Sf,Sf2}		Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli- Möhrengemüse und Knöpfelspätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Kap-Seehecht in feiner Honig- Senfsoße (aus nachhaltiger Fisch- wirtschaft) mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf- Stampf ^{Fi,M,Me,La,Sn}		Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein ^{S,20,3}		Saftiges Rindergulasch in Champignonsoße mit Spiralnudeln ^{G,G1}		Apfel-Bananenmus ³ 1557
02.01.	4500		4159		4432		4585		4641		4229		Gurkensalat ³ D810008
Sa*	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salz- kartoffeln ^{Ei,M,Me,La,S}		Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salz- kartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S}		Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Peter- silienkartoffeln ^{M,Me,La,S,Sn}		Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe		Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,20}		Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark- Füllung ^{G,G1,Ei,M,Me,La,9}		Milchcreme mit Waldbeeren auf Kekskrümel ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1} 1511
03.01.	4069		4765		4158		4628		4507		4542		Karottensalat ³ D810009
So*	Paniertes Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}		Filettöpfchen (Schweinemedallion und Hähnchenfilets) in Fein- schmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}		Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}		Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Peter- silienkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La}		Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln ^{G,G1,Sn,20}		Klassisches Hühnerfrikassee in Rahmsoße mit Gemüseeeinlage dazu bunter Gemüserais ^{G,G1,M,Me,La,S}		Cappuccino-Pudding mit Karamelloße auf Biskuit ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1} 1509
04.01.	4425		4127		4297		4387		4131		4797		Weißkrautsalat ³ D810011

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

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

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

Menüservice apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

Wählen Sie Ihre Kostform:

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

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

Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen!

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

Ein Stück Kuchen kostet nur 1,99 Euro.

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

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

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

Änderungen vorbehalten

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

Menü-Service Diakonie Bad Bentheim

Bestellschein

Kalenderwoche: 1

Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert	Kuchen
							Salat	Anzahl
Mo								
29.12.								
Di								
30.12.								
Mi								
Silvester 31.12.								
Do*								
Neujahr 01.01.								
Fr								
02.01.								
Sa*								
03.01.								
So*								
04.01.								

Kunden-Nr. Tel.

Name

Straße, Hausnr.

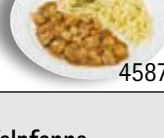
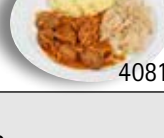
Wohnort



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



Menü	1	2	3	4	5	6	Dessert Salat	Kuchen Anzahl
Mo								
05.01.								
Di*								
Hl. Drei Könige 06.01.								
Mi								
07.01.								
Do								
08.01.								
Fr								
09.01.								
Sa*								
10.01.								
So*								
11.01.								

Menü- angebot	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	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}  4516	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße (aus nachhaltiger Fisch- wirtschaft) dazu eine Reis-Wildreis- Kombination mit Gemüse ^{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 ^{Sn,3}  4088	Gebratene Geflügelfleischbällchen in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln ^{G,G1,M,Me,La}  4762	Luftige Schokoladenmousse mit Soße ^{Sb,M,Me,La,1} 1506 Rote Bete Salat D810010
Di*	Paprikaschote mit Hackfleisch- füllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis ^{G,G1,Ei,S}  4026	Rinderroulade „Hausfrauen-Art“ in Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ^{G,G1,S,Sn}  4221	Hähnchencurry „Indische Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis ^{M,Me,La,Sn}  4778	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Früh- lingspüree ^{G,G1,M,Me,La}  4594	Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprika- soße mit Kräuter- Kartoffeln ^{G,G1,Ei}  4024	Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze dazu Joghurtsoße ^{G,G1,Ei,M,Me,La}  4502	Panna cotta mit Himbeersoße auf Keks ^{G,G1,Sb,M,Me,La,Sd,1,3} 1510 Bohnensalat D810013
Mi	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}  4098	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Haus- macher-Spätzle“ ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}  4748	Milchreis mit fruchtigen Mandarinen ^{M,Me,La,10}  4501	Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“ ^{G,G1,M,Me,La}  4591	Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur ^{G,G1,M,Me,La}  4668	Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Peter- silienkartoffeln ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn}  4233	Rhabarbermus ³ 1553 Karottensalat ³ D810009
Do	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße, dazu eine Gemüse- mischung und Salz- kartoffeln ^{M,Me,La,S}  4758	Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleine Kartoffelrös- tj ^{G,G1,M,Me,La,S,Sn,20}  4108	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Toma- ten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}  4577	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipzi- ger 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 Gemüserais ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}  4493	Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Biskuit ^{G,G1,M,Me,La,1} 1507 Fitnesssalat mit Kräuter-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810019
Fr	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle ^{G,G1,Ei,Sn,20}  4154	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salz- kartoffeln ²⁰  4785	Bunter Fischtopf vom Alaska- Seelachs (aus nachhaltiger Fisch- wirtschaft) mit Gemüseeeinlage und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}  4465	Cremiges Champignonragout mit Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}  4587	Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl- Gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn}  4081	Vegetarischer Möhreneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln  4603	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Biskuit ^{G,G1,Sb,M,Me,La,1} 1509 Rohkostsalat mit Joghurt-Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810024
Sa*	Grillschnecke vom Schwein in Soße mit Speck dazu Rüben- gemüse und Stampfkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn,3}  4076	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind, dazu Rosen- kohl und Spätzle ^{G,G1,Ei,S,Sn,20}  4269	Klassischer Hühnersuppentopf ^{G,G1,Ei}  4621	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel- Zwiebel Garnitur  4560	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Möhren und Risi-Bisi ^{G,G1,Fi,M,Me,La,Sn}  4433	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}  4040	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Keks ^{G,G1,G3,M,Me,La,1} 1503 Gärtnerinsalat mit Kräuter- Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810020
So*	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße ^{Ei,M,Me,La,S}  4263	Gedünstetes Lachsfilet (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{G,G1,Fi,M,Me,La,S}  4411	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle ^{G,G1,Ei,M,Me,La,S}  4189	Kartoffelspalten mit Linsen in einer Tomaten-Gemüse-Soße ^S  4588	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln  4759	Saftiger Schweinebraten in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln  4168	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks ^{G,G1,M,Me,La,1} 1505 Mischsalat Exquisit mit Joghurt- Dressing ^{M,Me,La,S,Sn} D810022

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

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

* An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Lieferzuschlag von 1,50 € 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

** Bitte beachten Sie die geänderten Preise ab 06.01.2025

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