

**Ihr Menüservice** ❤  
mit Herz



**Bestellschein**

Kalenderwoche: 3

Menü-angebot	1 10,50 €	2 10,10 €	3 9,40 €	4 12,80 €
	Tagesgericht	Vegetarische Menüs	Mini Menü	Gourmet Menü
<b>Mo</b> 12.01.	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> L 4523	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,Sn</small> L 4548	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Wirsinggemüse und Kartoffelpüree <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small> L 4790	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small> L 4751
<b>Di</b> 13.01.	Geflügelbratwurst in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn,3</small> L 4767	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese <small>G,G1,S</small> L 4552	Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> L 4553	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn</small> L 4202
<b>Mi</b> 14.01.	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in Soße mit Champignons, dazu bunte Gemüse und Spiralenudeln <small>G,G1,Ei</small> L 4001	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Se</small> L 4508	Herhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small> L 4146	Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> L 4334
<b>Do</b> 15.01.	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit Blumenkohl in Soße und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,20</small> L 4164	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln L 4639	Reibekuchen mit Apfelmus <small>G,G1,Ei</small> L 4557	Seelachs in Kräutermarkade (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln <small>Fi</small> L 4407
<b>Fr</b> 16.01.	Hähnchenbrust in Tomaten-Balsamico-Soße mit Gemüsereis L 4798	Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> L 4558	Bratwurst vom Schwein in Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> L 4082	Schweinedeckchen in feiner Rahmsoße mit Apfelsrotkohl und Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> L 4176
<b>Sa</b> 17.01.	Gyrosuppe mit Schweingeschnetzeltem <small>M,Me,La</small> L 4630	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> L 4543	Zartes Huhnfilet in Champignonsoße dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis L 4792	Scholle „Finkenwerder Art“ (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln <small>G,G1,K,Fi,M,Me,La,20</small> L 4427
<b>So</b> 18.01.	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> L 4013	Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reisnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> L 4562	Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle <small>G,G1,Ei,S</small> L 4227	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La</small> L 4210

**Unser Tipp**

Runden Sie Ihr Mittagsmenü ab und bestellen Sie zusätzlich ein Dessert.

Dessert 0,90 €

Informationen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie bei Ihrem Mahlzeitdienst.

**Sollten Sie im Laufe der Woche**

noch kurzfristige Änderungen wünschen,  
teilen Sie uns diese am Vortag telefonisch

unter 0 51 36 - 801 24 21 mit.

**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 1,95 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

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken erhoben, verarbeitet und genutzt. Der Verarbeitung oder Nutzung Ihrer Daten für Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen.

# Bestellschein

Kalenderwoche: 4

Menü	1	2	3	4	Dessert	Kuchen	Anzahl
Mo 19.01.							
Di 20.01.							
Mi 21.01.							
Do 22.01.							
Fr 23.01.							
Sa 24.01.							
So 25.01.							

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

Diakonie

Menüservice

Rubensplatz 7 / 31303 Burgdorf

Telefon: 0 51 36 -801 24 21



Wir bringen Ihnen den Genuss ins Haus.  
Guten Appetit.

Menü-angebot	1 Tagesgericht 10,50 €	2 Vegetarische Menüs 10,10 €	3 Mini Menü 9,40 €	4 Gourmet Menü 12,80 €
Mo 19.01.	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4780	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika <small>G,G1</small> 4549	Hausgemachte Rinderfrikadelle in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4097	Zarte Schweinemedaillons in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4190
Di 20.01.	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herhaftem Schinken <small>G,G1,M,Me,La,S,20,3</small> 4551	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln <small>Ei,M,Me,La</small> 4565	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4573	Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln <small>G,G1,M,Me,La,S,Sn,20</small> 4211
Mi 21.01.	Traditionelle Leberklöße auf herhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4074	Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4598	Zarter Rinderbraten in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln <small>M,Me,La,S,Sn</small> 4231	Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis <small>Sb</small> 4782
Do 22.01.	In Vollmilch gekochter Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott <small>G,G1,M,Me,La,10</small> 4533	Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4576	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La</small> 4434	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße <small>G,G1,M,Me,La,S,20,3</small> 4182
Fr 23.01.	Zwei Rinderfrikadellen in Bratensoße mit Apfelspätzle und Kartoffelpüree <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4080	Cremige Erbsensuppe mit Gemüseeinlage <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4683	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Soße mit buntem Gemüsemix, dazu Knöpfle-Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4163	Paniertes Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln <small>G,G1,Fi,M,Me,La,Sn</small> 4402
Sa 24.01.	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein <small>S,Sn,20,3</small> 4614	Feine Gemüsevielfalt mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße <small>G,G1,G3,M,Me,La,S</small> 4556	Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4515	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4203
So 25.01.	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Rüben-Gemüse, dazu Spätzle <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn</small> 4192	Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat <small>G,G1,Ei,M,Me,La,S</small> 4595	Hähnchenoberkeule in feiner Soße mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti <small>G,G1,M,Me,La,S</small> 4755	Zartes Gulasch vom Hirsch in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße <small>G,G1,Ei,M,Me,La</small> 4319

Ihre Bestellung benötigen wir eine Woche vor Lieferbeginn.

Tägliche Heißauslieferung auch am Wochenende und an Feiertagen gegen einen geringen Aufpreis von 0,50 € pro Menü.

Fragen Sie auch nach unseren günstigen Tiefkühlmenüs und fordern Sie kostenlos unseren Katalog mit fast 240 leckeren Menüs an.

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 1,95 Euro.

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

= Kirschkuchen 10,6,G,1,Ei,M,Me,La,Sb

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

Änderungen vorbehalten